10731/A

ALLETZ

76739

L'ALBERT MODERNE,

OU

NOUVEAUX SECRETS, ÉPROUVÉS ET LICITES,

RECUEILLIS D'APRÈS LES DÉCOUVERTES LES PLUS RÉCENTES.

Les uns ayant pour objet de remédier à un grand nombre d'accidents qui intéressent la santé :

Les autres, quantité de choses utiles à savoir pour les différents besoins de la vie :

D'autres enfin, tout ce qui concerne le pur agrément, tant aux champs qu'à la ville.

Le tout divisé en trois parties, & rangé par ordre alphétique.

A PARIS,
Chez la Veuve DUCHESNE, Libraire, rue St. Jacques, au Temple du Goût.

M. DCC. LXIX.
Avec Approbation & Privilege du Roi.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PRÉFACE.

NOus avons donné à cet Ouvrage le nom d'*Albert Moderne*, par opposition à un livre fort connu & déja ancien, divisé en deux parties, dont l'une porte le titre de *Secrets d'Albert le Grand*, & l'autre celui de *Petit Albert*. Qu'il nous soit permis de dire que nous mettons une différence considérable entre les Secrets de l'Albert ancien, & ceux que nous donnons aujourd'hui. Une bonne partie des Secrets de l'Albert ancien a pour objet des matieres un peu trop libres, & peu convenables à cette décence que l'on doit garder dans un ouvrage public. Nous rougirions d'en rapporter quelque exemple. Il y a plus : les personnes sensées se défient avec raison du succès que peuvent avoir ces sortes de Secrets. Que penser en effet d'un homme entêté de l'astrologie judiciaire, & qui propose, pour moyen de se faire aimer d'une personne, de composer un talisman sous la constellation de Vénus?

Quel rapport peut avoir la planette de ce nom, que le vulgaire appelle l'étoile du berger, avec Vénus, que la fable fait mere des amours? Il ose encore proposer, pour la même fin, d'avoir trois cheveux de la personne dont on veut être aimé, & de les lier avec trois des vôtres, en disant ces paroles : ô corps! puisses tu m'aimer, par la vertu efficace du *scheva*. C'est, franchement, avoir recours à ces prétendus enchantements qui choquent le bon sens, & qui sont défendus par les loix respectables. A l'égard des autres Secrets qui n'ont pas pour objet ces sortes de matieres, il y en a quantité qui ont une mauvaise fin, mais dont bien des gens peu scrupuleux, ou même trop crédules, pourroient abuser. Il y en a d'autres qui ne peuvent être bons qu'à des joueurs de gobelets; d'autres enfin proposent des moyens dont la bizarrerie fait douter du succès.

Il n'en est pas ainsi de l'Ouvrage que nous offrons au public : il contient une collection de différents secrets qui ont été communiqués par la voie des ouvrages périodiques depuis plus de

vingt ans, & par des personnes qui, après avoir fait une heureuse découverte, confirmée par plusieurs expériences, en ont fait part au Public, y étant excitées par le seul amour de l'humanité, & pour être utiles à leurs semblables. C'est dans ces différentes sources que nous avons puisé la matiere de ce recueil. Nous avons apporté la plus sérieuse attention pour ne choisir que ceux qui sont intéressants, & ne pas donner un ramassis de ceux dont on n'a pas besoin.

Pour mettre quelque ordre dans cette collection, nous avons rangé ces secrets sous trois classes. La premiere est de ceux qui ont pour objet la santé, ou les maladies auxquelles les hommes sont ordinairement le plus exposés. Plusieurs de ces maux ne demandent pas absolument la visite d'un Médecin. Ainsi, dans ces sortes de cas, on peut essayer quelqu'un des remedes que nous avons proposés, & l'on peut être assuré de la guérison, lorsque les maux n'ont point quelque cause cachée ou plus éloignée. D'ailleurs, comme cet ouvrage semble particuliérement propre aux personnes

qui ont un bien de campagne, & qui y passent une partie de l'année, ces sortes de remedes leur feront d'autant plus utiles, qu'on n'a pas alors sous la main un Médecin pour le consulter, sur-tout pour des maux ordinaires, & qui n'ont point de suites fâcheuses. La seconde classe renferme des secrets qui ont pour objet l'utilité. Sous ce terme général, nous entendons ceux qui peuvent être utiles aux agriculteurs & aux administrateurs des biens de campagne, à tous ceux qui aiment l'économie. Nous ne pouvons spécifier ici tous les autres secrets que nous avons rangés sous cette classe : un coup d'œil jeté sur la table de ce livre, fera comprendre qu'il renferme un grand nombre de choses curieuses & bonnes à savoir. La troisieme classe contient les secrets qui ont pour objet les choses de pur agrément, comme certaines recettes bien sûres pour faire des liqueurs agréables : d'autres concernent la culture des fleurs, & l'art de procurer aux amateurs divers moyens d'exercer le goût sur cet objet : d'autres enfin roulent sur la peinture, ou plutôt sur l'art de mettre

en quelque couleur que ce ſoit, des boiſeries, des cabinets, des ſallons, des meubles, des bijoux, en un mot, tout ce qui ſert à orner & à embellir à peu de frais les lieux où l'on ſe plaît. Une infinité de gens dont la ſituation aiſée les diſpenſe de la néceſſité de travailler, ſont plus expoſés à l'ennui. Souvent, dégoûtés des divers amuſements en uſage dans la ſociété, parce qu'ils ſont trop uniformes, & qu'ils reviennent tous les jours, ils ne ſavent comment paſſer le temps: mais s'ils veulent jeter les yeux ſur cet Ouvrage, ils y trouveront divers moyens de ſe faire une occupation agréable, pour charmer leur ennui, & il leur ſera libre de choiſir, entre ces moyens, ceux qui leur plairont davantage. Telle eſt la collection que nous offrons au Public. On y trouvera, en un ſeul volume, un grand nombre de ſecrets utiles & curieux, & qui ſont épars dans une infinité de livres. Nous eſpérons qu'on nous ſaura gré de les avoir recueillis, & que bien des perſonnes en reconnoîtront l'avantage.

TABLE
DES MATIERES
Contenues dans cet Ouvrage.

PREMIERE PARTIE.

ABEILLES, piquures d' (secret contre la.) page 1
Abcès & clou, remede. 2
Accouchements laborieux. 3
Air, mauvais air. 4
Arteres. (hemorrhagie des) 5
Asthme. ibid.
Baume de la Mecque. 6
Brûlure, remedes. 7 *& suiv.*
Cancer. 9
Colique. 10
Constipation des adultes. ibid.
Crampe. 11
Cors aux pieds. ibid.
Coups de soleil. 12
Dartres, pommade pour. 13 *& suiv.*
Crevasses aux mains, rem. 16
Dents, mal de dent, rem. 17
Eruption des dents des enfants. 18. 19
Rem. pour appaiser le mal de dent. 20
Dyssenterie 21

Engelures. 23
Epilepsie. 24
Engraisser, (moyen d.) ibid.
Entorse. 25
Esquinancie. 26
Excroissances charnues. ibid.
Verrues. 27
Fievre, rem. contre la. ibid. & *s.*
Gale, rem. 32
Goutte. rem. 35
Haleine, (mauvaise haleine.) 36
Hâle sur le visage. ibid.
Hémorrhoïdes. 37
Hydropisie. 39 & *s.*
Maladies diverses, comme affection scorbutique, &c. 44
Maniaques ou fous. 45
Mercure, préservatif contre les effets du mercure. ibid.
Morsure de chien enragé. 47 & *s.*
De viperes. 54
Morts ou réputés tels, essais pour les rappeller à la vie. ibid.
Noyés, traitement pour, &c. 55
Autres moyens pour les secourir. 58
Panaris, rem. 60
Phthisie. rem. 61
Pierre, maladie de la. rem. 62
Pierre, ou gravier, ou gravelle. 64
Plaie, huile pour. 67
Poux, vermine, moyen de, &c. 70

Pulmonie, ou malad. de la poitrine. 72
Rage. rem. contre la. 73 & *ſ.*
Rétention d'urine, rem. 79
Rhumatiſmes divers, rem. 80 & *ſ.*
Rhume, rem. 84
Rides du viſage, rem. 85
Rouſſeurs au viſage, rem. 86 & *ſ.*
Santé, recette pour conſerver la. 89 & *ſ.*
Sciatique, rem. 92
Sourds, moyens de les faire entend. 93 & *ſ.*
Stomachiques. 97
Teint, pommade pour blanchir le. ib. & *ſ.*
Eau pour ôter les rougeurs du viſage. 100
Tête, (mal de.) 101
Tonnerre, moyen de ſe garantir du. ibid.
Tremblement de mains, rem. 102
Tumeurs. 103
Tumeurs des hypochondres. ibid.
Vermine, inſectes, rem. 104
Petite vérole, rem. 105 & *ſ.*
Moyen pour empêcher la petite vérole de marquer. 111
Verrues ou porreaux, rem. 112
Vers ſolitaire. 113
Vie, elixir de longue vie. 114 & *ſ.*
Vue, moyen pour ſoulager la. 117
Yeux, maladie des. 118
Fluxions ſur les yeux. 119
Corps étrang. entrés dans les yeux. ibid.

SECONDE PARTIE.

L'UTILITÉ.

BESTIAUX, maladie des. rem. 121
Contre la mortalité des. 123
Bled, préparation pour le préſerver de la bruine. 124
Moyen de le multiplier. 125
De le preſerver de la corruption. 127
De la brouiſſure. 129
Carrottes, confiture de. ibid.
Champignons, moyen de s'en fournir ſans avoir de jardin. 131
Chanvre, maniere de le préparer. 132
De le rendre auſſi beau que le lin. 134
Cheminée, moyen d'eteindre le feu pris dans une. ibid.
Autre moyen. 135
Chenilles, ſecret pour les faire périr. 136
Moyen d'en préſerver les plantes potageres. ibid.
Cheval, moyen facile d'apprendre à monter à cheval. 138
Chevaux, nouvelle méth. de les ferrer. 141
Cheveux, moyen de les faire revenir. 143
Pommade à cet effet. 144
Moyen de faire tomber les poils autour des poignets & ſur le revers des mains, &c. ibid.

Eau grecque pour teindre en brun les cheveux trop roux. 145
Cire pour les souliers qui ne tache pas les bas. ibid.
Cochons, rem. contre la ladrerie des. 146
Crême au chocolat, man. de la faire. 147
Dents, moyen de les blanchir. ibid.
Contre les dents gâtées. 148
Ecriture, recette pour écrire en lettres d'or. 149
Ecritures anciennes presque effacées, moyen de les faire revivre. 150
Ecriture invisib. moyen d'en faire une. 151
Autre secr. pour rétabl. les vieil. écrit. 153
Encre à écrire, moyen de faire une encre perpétuelle. ibid.
Recette plus simple. 155
Moyen d'ôter les taches d'encre de dessus les estampes. 156
Equinoxe, moyen de connoître le moment précis de l'. 157
Etain, moyen pour le rendre aussi blanc que l'argent. 158
Etang, moyen de regarnir un étang de poisson. 159
Moyen d'y conserver le poisson. 160
Feu, moyen d'augmenter la chaleur du feu sans employer plus de bois. 162
Figues, moyen d'avoir des figues avant la saison. 163
Fougeres, moyen de les détruire. 164
De détruire les fourmillieres. 167

Fruits, moyen d'empêcher les fruits noués de tomber. 170
De conserver les pommes, poires, &c. ib.
Et le raisin. 171
De conserver toutes sortes de fruits pendant plusieurs années. 173
Galons d'argent, moyen de leur donner leur premier lustre. 174
Moyen d'enlever l'or de dessus les vases d'argent dorés. 175
Moyen de donner un lustre aux pieces d'argenterie. ibid.
De séparer l'or & l'argent des galons & étoffes de soie sans les brûler. 176
Gelée de viande, maniere de la faire. 178
Gibier, moyens de garantir les choux des ravages du gibier. 179
De conserver le gibier frais depuis le commencem. du Carême jusqu'à Pâque. 182
Graisse à faire de la soupe. ibid.
Haricots verds, moyens de les conserver tendres pour en manger en hiver. 184
Huile, moyen de la conserver bonne. 187
Huile à brûler, moyen de la faire durer dans la lampe, & lui ôter la fumée épaisse nuisible à la santé. 189
Huîtres, maniere de préparer les huîtres pour en avoir toute l'année. 190
Humidité des murs neufs, rem. 191
Hydromel vineux, man. de le faire. ibid.
Insectes nuisibles aux jardins, moyen de les détruire. 192

Insectes nuisibles au bled, comme charançons, calandes, &c. 194
Lait, secret pour le faire cailler. 197
Petit lait, méthode pour le bien faire. 198
Lapins, moyens de les prendre sans furets, & sans fusil. 199
Lard, petit salé, jambons, moyens de les conserver. 200
Légumes, moyen de les faire cuire sans eau, pour conserver tout leur goût. 202
Lievres, moyen d'attirer les lievres dans un endroit. 204
Limaçons, moyen d'en préserver les arbres. 205
Linge, méthode de le blanchir comme en Hollande. ibid.
Maniere de blanchir le linge fin. 207
De blanchir les blondes pour coëffur. 211
Loups, pieges pour prendre les. ibid.
Mains, pâte pour les. 218
Maron d'inde, moyen de leur ôter leur amertume, & les faire servir d'aliment à la volaille. 219
Moyen de se servir de la lessive du maron d'inde pour le savonnage. 220
Matelas, moyen d'avoir des matelas qui ne s'affaissent point dans leur milieu. 221
Mer, eau de la mer, moyen de la rendre douce. 223
Mouches, moyen d'en délivrer les maisons où elles gâtent les tableaux. 225
D'en garantir les chevaux. ibid.

Montres, Méridienne, Cadran, méthode de tracer une mérid. & régler une montre. ib.
Moyen de se faire un cadran, naturel pour savoir quelle heure il est sans mondre ni cadran. 227
Autre cadran naturel. 330
Nageoires, ou moyen de nager sans risque de se noyer. 231
Autre moyen. 233
Œufs, moyen de les tenir frais pendant plusieurs jours. 236
Oiseaux, moyen de conserver le corps & le plumage des oiseaux. ibid.
Oreille, dureté d'oreille, rem. 239
Orienter, s'orienter (moyen de) dans la campagne. 240
Pauvres, moyen pour les riches de nourrir les pauvres dans des temps de disette. 242
Poires, moyen de les conserver longtemps. 247
Poissons, moyen facile de remplir un étang de differ. sortes de poissons. 250
De faire venir beaucoup de poissons à l'endroit où l'on veut pêcher. 251
Pommes, moyen de les préserver de la pourriture. 252
Porcelaine, mastic pour rejoindre les porcelaines cassées. 253
Poules, pépie des. moyen de les guérir. ib.
Punaises, divers rem. contre les. 254
Rats & souris, divers secrets pour les détruire. 257

Maniere d'attraper tous les rats d'une maiſon qui en eſt pleine. 259
Souris des champs, recette pour les faire périr. 262
Renards, moyen de les détruire. 264
Rouille, ſecret pour préſerver de la rouille les armes à feu & autres choſes de fer. ib.
Savonnettes pour la barbe, maniere de les faire. 265
Sources d'eau, moyen de les découvrir. 266
Tablettes de jus de viande propres à faire du bouillon. 267
Taches ſur les habits, compoſition de pierres pour les ôter. 270
Moyen d'enlever les taches de cire ſur les étoffes. 272
Et les taches d'encre & de rouille de deſſus la toile. 273
D'enlever toutes ſortes de taches ſur les habits. ibid.
Et ſur le linge & ſur le papier. 275
Taupes, ſecret pour les détruire. 276
Teignes qui rongent les habits, pelleteries, ſecret pour, &c. 277
Troupeaux, moyen de les préſerver de la morſure du loup. 279
Vers qui rongent le bled, moyen de l'en garantir. ibid.
Vers de terre qui font périr les plantes, moyen de les détruire. 282

Vers qui rongent les étoffes de laine, moyen contre. 283
Vers dans les livres. ibid.
Dans les fourrures. 284
Vin, maniere de dégraisser le vin, & de le clarifier. ibid.
Moyen de découvrir si le vin a été édulcoré avec de la litarge. 286
De le colorer. ibid.
Moyen d'avoir une boisson imitant le vin. ibid.
Vinaigre, moyen de faire du vinaigre sans vin. 287
Vitres, mastic pour les vitres & les vaisseaux. 288
Volaille, machine pour l'engraisser en huit jours. 289
Moyen de faire cuire une volaille sans broche & sans feu. 290

TROISIEME PARTIE.

L'AGRÉMENT.

Sur les Liqueurs.

MANIERE de les faire glacer. 293
Ratafia de cerises à la provençale, recette. 294
Ratafia d'œillet à la provençale, recette. 297

Ratafia de pêches à la provençale, recette. 299
Ratafia de noix, recette. 302
Vin de groseille & autres, recette. 303
Recette pour donner aux liqueurs la couleur qu'on veut. 305

SUR LES FLEURS.

Moyen de faire éclorre plusieurs oignons dans le même vase. 307
Moyen pour avoir des fleurs de bonne heure. 312
De les faire éclorre le jour que l'on veut. 313
De produire de la variété dans les fleurs. 314
De varier les couleurs des roses. 315
De faire venir des roses vertes & des jaunes. 316
De donner des couleurs aux fleurs. 317
De leur donner diverses odeurs. 318
De faire croître des fleurs en hiver, & de conserver les fruits & les fleurs pendant toute une année. ibid.
De sécher les fleurs de façon qu'elles conservent leur couleur naturelle. 320
Secret pour conserver les fleurs. 321
Autre pour conserver les fleurs. 323
Autre moyen de conserver les fleurs. 324
Secrets sur la peinture, & 1°. sur les couleurs. Recette pour composer des cou-

leurs dont on peut peindre & embellir des ouvrages de menuiserie; & maniere de l'employer. 325
Pour le blanc, le verd, le gris de lin, le bleu, le bois de chêne, le bois de noyer, la couleur de maron, le jaune, la jonquille, le rouge, la couleur d'or. 327
Maniere d'appliquer les couleurs. 330
Moyen de peindre des figures en or & en argent sur divers petits meubles, comme boîtes, encognures, cabarets, paravents, & autres, 331
Moyen de bronzer & dorer à l'huile. 332
Moyen de faire un beau bleu. 334
De faire le jaune de Naples. ibid.
Méthode pour préparer une liqueur qui pénetre dans l'intérieur du marbre, de maniere qu'on puisse peindre sur la surface des choses qui paroîtront aussi en dedans. 335
Sur la peinture en pastel, nouvelle invention de peindre en pastel, en cire, ou à l'encaustique. 337
Même maniere plus abrégée 339
Moyen de teindre en couleur d'or. 340
Secret pour donner à l'or une couleur belle & foncée. 341
Pour colorer une vieille chaîne d'or, & la rendre comme neuve. ibid.
Maniere d'argenter le cuivre ou l'airain. ibid.

Poudre pour argenter le cuivre ou l'airain en le frottant ſimplement avec le doigt. 342
Pour polir & luſtrer un ouvrage doré. 343
Secret pour dorer l'argent de la maniere la plus parfaite. ibid.
Pour donner à l'or une couleur forte. 344
Autre moyen de nettoyer l'or & l'argent, comme broderies, étoffes d'or, tabatieres, &c. 345
Eſtampes, maniere de blanchir les eſtampes, & leur rendre leur premier luſtre. 346
Autre moyen de blanchir les eſtampes. 347
Moyen de tranſporter une eſtampe ſur un verre, de façon que tous les traits y reſtent, & que le papier s'en enleve entiérement. 350
Médailles, ſecret pour tirer exactement ſur du papier l'empreinte d'une médaille. 351
Tableaux, moyen de faire revivre les couleurs des tableaux noircis. 353
Teinture, maniere de teindre en rouge le bois blanc & le ſapin; moyen qui n'eſt ni diſpendieux ni embarraſſant. 354
Maniere de teindre la laine & la ſoie en belle couleur de feu. 355

Autre maniere de teindre la soie en cramoisi. 358
Choses à observer sur cette sorte de teinture. ibid.
Vernis, moyen de faire un beau vernis. 359
Vernis de la Chine, maniere de faire un vernis de la Chine appliquable sur le bois & autres ouvrages. 360
Maniere d'employer ce vernis. 363
Vernis, composition d'un vernis pour les parquets des appartements. 365
Ivoire, maniere de blanchir parfaitement l'ivoire. 367
Eau rose, maniere facile de faire de l'eau rose. 369
Fayance, moyen de rendre la fayance moins fragile, & préserver son émail de toutes gersures. ibid.
Maniere de faire des tablettes blanches pour écrire dessus avec une aiguille ou stylet d'argent. 370
Autre maniere. 371
Corbeau, maniere amusante d'attraper les corbeaux. 372
Geay, chasse du Geay. 374
Supplément de quelques autres secrets, &c. 376

Boutons au visage, onguent pour les. 376
Chevaux, remede pour garantir toutes les tranchées des chevaux, de quelque espece qu'elles soient. 377
Fievre, remede contre la. ibid.
Mal de dents. ibid.
Autre. 379
Vue. ibid.
Maladie néphrétique, ou rétention d'urine. 380
Maladie de la peau, Galle, Lepre, Dartres, &c. 382
Hémorrhoïdes. 383
Cancers, Ulceres, remede éprouvé contre ce mal. ibid.

Fin de la Table.

APPROBATION.

J'Ai lu, par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier, un Manuscrit intitulé : *L'Albert Moderne, ou nouveaux secrets approuvés & licites, d'après les découvertes les plus récentes* ; & je n'y ai rien trouvé qui dût en empêcher l'impression. A Paris, ce 18 Août 1767.

Signé, ARNOULT.

PRIVILEGE.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amée la Veuve DUCHESNE, Libraire, Nous a fait exposer qu'elle desireroit faire imprimer & donner au Public *l'Albert Moderne, ou nouveaux secrets éprouvés & licites, recueillis d'après les découvertes les plus récentes ; par le Sieur* ***, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposante, Nous lui avons permis & permettons par ces présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de *trois années* consécutives, à compter du jour de la date des présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance : à la charge que ces présentes seront enregistrées tout au long sur le regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs,

en beau papier & beaux caracteres ; que l'Impétrante se conformera aux Réglements de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance de la présente Permission ; qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON ; & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notredit Sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice Chancelier & Garde des Sceaux de France, le Sr. DE MEAUPEOU ; le tout à peine de nullité des présentes : Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ladite Exposante & ses ayant cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, charte Normande & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. DONNE' à Paris, le trentieme jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cent soixante-huit, & de notre regne le cinquante-troisieme. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XVII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 1317, fol. 402, conformément au Réglement de 1723. A Paris, ce 8 Avril 1768.

GANEAU, *Syndic.*

L'ALBERT

L'ALBERT MODERNE.

PREMIERE PARTIE.

DE LA SANTÉ.

Secrets qui ont pour objet tous les accidents qui intéressent la Santé, ou qui y ont quelque rapport.

ABeilles. *Piquure d'abeilles. Secret fort simple contre la piquure des abeilles.* A l'instant qu'on a été piqué de ces mouches, il faut chercher des pavots blancs qui ne sont pas rares à la campagne ; en prendre une tête, l'inciser, & faire couler sur la piquure quelques gouttes

du suc laiteux qui sort du pavot, la douleur se calmera sur le champ, & il ne surviendra point d'enflure comme il arrive presque toujours. Ce secret est infaillible.

ABCÈS ET CLOU. *Les abcès sont des humeurs qui ne sont point naturelles & qui tendent à corruption : c'est un amas d'humeur & de sang qui se forme dans une partie interne du corps.* Voici un remede très-estimé pour ramollir les tumeurs dures. Prenez du beurre frais, de la graisse de porc, du suif de bélier & de la cire jaune, de chacun une livre; mettez le tout fondre dans une bassine; mêlez-y de la litharge d'or en poudre & de l'huile d'olive, deux liv. : remuez toujours avec une spatule de bois jusqu'à ce que l'onguent soit cuit; retirez-le du feu & remuez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi : cet onguent admirable est connu sous le nom d'onguent de la mere.

A l'égard des clous ou petits abcès, voici un remede. Appliquez dessus de l'oseille fricassée avec beurre frais ou cuite sous les cendres chaudes, & enveloppée dans une feuille de poirée ou du plantin pilé avec de l'huile de lis ou du levain & du vieux oing ensemble & en parties égales.

ACCOUCHEMENS LABORIEUX. *Topique simple pour procurer aux femmes, dans les accouchemens laborieux une heureuse & prompte délivrance.* Ayez du laurier sec : il convient qu'il ne soit pas trop vieux, mais cueilli de l'année. Mettez-le en poudre de quelque façon que ce soit, n'importe, pourvu qu'il soit pulvérisé proprement, & qu'aucune ordure n'y soit mêlée. Prenez une ou deux cuillerées de cette poudre, & la délayez avec la quantité nécessaire d'huile d'olive, c'est-à-dire faites-en une pâte liquide, qui ait assez de consistance pour ne point s'écouler aussi-tôt. Vous mettrez cette composition sur un linge, & vous l'appliquerez sur le nombril de la femme en travail. Au même instant, dans quelque situation fâcheuse que soit l'enfant, il se tournera & se présentera si heureusement & si promptement que l'on aura lieu d'en être étonné. Au défaut de l'huile d'olive, on peut employer de l'eau de la Reine de Hongrie pour humecter le laurier, mais l'huile est préférable. On a fait plusieurs essais de ce remede qui ont eu le plus heureux succès, tant en Province qu'à Paris. Au reste, les grains ou baies de lauriers ont la même vertu que les

feuilles ; on peut faire usage de ce remede dès que le travail est commencé & sans attendre les grandes douleurs.

AIR. *Mauvais air, infection. Préservatif universel contre l'infection.* Ceux qui visitent les malades doivent, pour se préserver du mauvais air, se faire une habitude de ne jamais avaler leur salive, mais de la cracher continuellement pendant tout le temps qu'ils restent dans la sphere des exhalaisons de la sueur & de l'haleine des malades. Le Docteur M. DOBRZENSKY prétend que la salive s'imbibe aisément de l'infection, & qu'elle est un véhicule propre à la conduire dans l'estomac où elle produit son effet fatal. Il croit que la plupart des maladies & principalement les fievres pestilentielles infectent très-aisément : il ajoute que les exhalaisons qui sortent du malade, étant attirées dans la bouche par l'haleine, sont capables d'infecter la salive, & de-là le reste du corps. Si au contraire on crache la salive, on garantit par-là le corps de la contagion. De-là il conclut que les drogues qui excitent la salive & qui font beaucoup cracher, sont très-propres pour les Médecins, les Chirurgiens & toutes les personnes qui sont obligées de visiter les malades

attaqués de maladies où il y a beaucoup de venin.

ARTERES. (hémorragie des) *Moyen d'arrêter l'hémorragie des arteres ſans ligature.* On prend de l'agaric ; celui qui vient ſur les vieux chênes ébranchés eſt le meilleur ; c'eſt celui dont on fait de l'amadou. Il faut le cueillir dans le mois d'Août ou de Septembre, & le garder dans un endroit ſec. On enleve avec un couteau l'écorce blanche & dure juſqu'à une ſubſtance fongueuſe, douce au tact comme une peau de chamois ; on ſépare cette ſubſtance de la partie fibreuſe, après l'avoir miſe en morceaux ; on la bat avec un marteau pour l'amollir, au point de pouvoir être dépecée avec les doigts. On applique ſur la plaie de l'artere un morceau de cette ſubſtance plus grand que la plaie & du côté oppoſé à l'écorce, par-deſſus ce morceau un plus grand, & ſur le tout un appareil convenable. C'eſt ainſi qu'un Chirurgien de la Châtre en Berri a enſeigné la préparation de l'agaric pour produire cet effet.

ASTHME. *Remede contre l'Aſthme.* Il faut prendre tous les ſoirs environ trois cuillerées de ſirop de lierre terreſtre

qu'on fait chauffer : on y peut ajouter une cuillerée de sirop de capillaire ; l'effet de cette légere potion, est de faire bien dormir & de faire cracher beaucoup. Ce sirop se fait de cette maniere : on prend deux poignées de lierre terrestre qu'on a laissé sécher à l'ombre, & une poignée de bons capillaires. On les met dans trois chopines d'eau de riviere, & on les fait bouillir ensemble jusqu'à la réduction du tiers de l'eau : il faut passer cette réduction & bien exprimer les plantes. Ensuite on y met deux onces de sucre fin, & on fait bouillir le tout pendant un demi-quart d'heure. Quand ce sirop est refroidi, on le verse dans une bouteille que l'on bouche bien.

BAUME DE LA MECQUE. (*Moyen véritable d'éprouver le baume de la Mecque.*) Comme ce baume est le plus précieux de tous, & qu'il est par lui-même assez rare, on a intérêt de n'être point surpris lorsqu'on trouve à en acheter. Voici donc un moyen de s'assurer si le baume que l'on a, ou que l'on nous offre est véritable & sans aucun mêlange. Il faut faire rougir un liard au feu, & faire tomber sur ce liard une goutte de ce baume. Le vrai

baume de la Mecque percera le liard, y fera un trou à paſſer un gros pois, & conſommera le cuivre ſans que l'on puiſſe démêler ce qu'il ſera devenu. Ce ſont les Vénitiens, qui par leur commerce avec les Turcs, ſont plus à portée que nous d'avoir du vrai baume de la Mecque.

BRULURE. *Onguent pour la brûlure. Comme on doit en ce cas avoir recours aux remedes le plutôt qu'on peut pour empêcher que les veſſies ne ſe forment ſur la partie brûlée ; voici un remede facile.* Faites fondre du ſuif de chandelle ; mêlez-le avec l'huile de noix juſqu'à conſiſtance d'onguent. Ou bien faites tomber goutte à goutte de la graiſſe de porc toute bouillante ſur des feuilles de laurier. Ce liniment eſt excellent.

AUTRE REMEDE. *Si la brûlure eſt un peu conſidérable, comme ſi la peau eſt entamée ou qu'il y ſurvienne des ampoules : on doit uſer du remede ſuivant.* Prenez de la meilleure huile d'olive une once & demie ; de la cire vierge une once, & deux jaunes d'œufs durcis ſous la cendre : faites fondre la cire ſur un feu doux, & ajoutez-y

enſuite l'huile & les jaunes d'œufs, en remuant le tout juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance d'un onguent. On étend une couche mince de cet onguent froid ſur du linge, on en couvre la partie brûlée. On répete deux fois le jour juſqu'à guériſon qui ſera prompte.

Comme dans le moment qu'on s'eſt brûlé l'on n'a pas ſouvent le remede tout près, on doit ſur le champ plonger la partie brûlée dans de l'huile d'olive, ou bien on en applique ſur la brûlure.

AUTRE *remede pour la même ſorte de brûlure.* Prenez une demi-livre de fiente de poule, une livre de feuilles de ſauge, deux onces de ſureau & autant d'écorce de ſureau; deux livres de vin blanc, & trois livres de graiſſe de porc. Faites fondre le tout dans une baſſine ſur un feu doux, en remuant avec une ſpatule de bois juſqu'à ce qu'il ait acquis une conſiſtance d'onguent. Paſſez-le à la preſſe, dépouillez-le de ſon marc, & gardez-le pour le beſoin: il convient dans toutes les brûlures, où non-ſeulement la peau eſt entamée, mais où il y a douleur, inflammation, rougeur, où il ſuinte une humeur âcre & corroſive; il calme

la douleur & appaise en même temps l'inflammation.

REMEDE *pour guérir toutes sortes de brûlures, sans laisser aucune trace sur la peau.* Prenez six onces d'huile d'olive, & quatre ou cinq blancs d'œufs frais, que vous battez bien ensemble à froid. Ce mêlange forme une espece d'onguent qu'on étend de tems en tems avec un plumaceau sur la brûlure, observant de ne mettre sur les parties blessées aucun linge. A mesure que le remede est appliqué couche par couche, il se seche chaque fois, & l'on voit qu'il se fait une croûte qui tombe ensuite par écailles vers le douzieme jour. Quand les croûtes sont toutes tombées, on reconnoît qu'il s'est formé dessous une surpeau nouvelle, qui d'abord est un peu rougeâtre, mais qui se blanchit en trois ou quatre jours, par le moyen de l'air qui la dessèche. *Ce remede a été publié par un Médecin qui a suivi long temps les Armées.*

CANCER. Un habile Chirurgien d'Armée a publié le procédé de la guérison d'un cancer à la mammelle, par lequel il s'écouloit un pus très-fetide, & même du sang menstruel; le traitement

a consisté en une bonne diete, en des décoctions de bois où l'on mêloit de l'essence de myrrhe & de la teinture d'antimoine & en des pillules d'aloës que le malade prenoit intérieurement.

COLIQUE VIOLENTE ET BILIEUSE. *Remede.* Prenez de la rhubarbe en poudre deux scrupules, un grain d'opium, trois gouttes d'huile de cinnamome, & une quantité suffisante de thériaque pour en faire un bolus. Ce remede arrête sur le champ la violence des tranchées & les assoupit, relâche la tention cruelle, chasse les vents & résoud les constrictions. On réitere le remede selon l'exigence des cas.

CONSTIPATION *habituelle des adultes. Accès convulsifs des enfants lorsque les dents veulent percer. Pâles couleurs des filles. Recette excellente contre ces maux.* Prenez du sel de mars, c'est-à-dire de la coupe rose verte, mise devant le feu jusqu'à ce qu'elle devienne blanche, & ensuite réduite en poudre fine, une once; de la poudre de jalap, du sené & de la crême de tartre, de chacune une once: battez-y une demi-once de gingembre, douze gouttes d'huile chymique de cloux de girofle & du sirop

d'écorce d'orange autant qu'il en faut pour donner une consistance délectuaire. On en donne aux enfants la grosseur d'une feve de café ; aux plus jeunes un peu sur la pointe d'un couteau, & aux filles, la grosseur d'une muscade soir & matin à jeun pendant un mois, & les bien garantir contre le froid.

CRAMPE. Comme le mal vient d'une rétraction de membre à la jambe ou à la cuisse qui cause une douleur violente, le plus court remede, lorsque cet accident n'est pas trop fréquent, c'est de faire des frottements un peu forts sur la partie.

CORS AUX PIEDS. *Remede.* Faites cuire une gousse d'ail dans la braise ou cendre chaude, & appliquez-la ainsi cuite sur le cors, ayant soin de l'y assujettir avec un linge : on ne doit employer ce caustique qu'au moment où l'on se met au lit : il amollit tellement le cors, qu'il détache & enleve en deux ou trois jours le calus ou durillon, quelqu'invétéré qu'il soit ; ensuite on se lave le pied dans de l'eau tiede. En peu d'instant, les peaux qui formoient la corne du cors s'enlevent, & laissent la place nette, à peu près comme si

elle n'avoit jamais été offenſée d'aucun mal ; il eſt bon de renouveller ce remede deux ou trois fois dans vingt-quatre heures.

COUPS DE SOLEIL. Quand on ſe ſent frappé d'un coup de ſoleil, il faut le plutôt qu'il eſt poſſible tâter avec le doigt l'endroit où la douleur eſt le plus ſenſible, ſe faire à cet endroit raſer les cheveux, & y appliquer une bouteille pleine d'eau fraîche avec aſſez d'adreſſe pour que l'eau dont elle eſt pleine à deux ou trois doigts près ne s'écoule pas. On tient la bouteille en cet état juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau commence à frémir & même à s'élever comme ſi elle étoit ſur le feu. Auſſi-tôt on y ſubſtitue une bouteille pleine d'eau comme la premiere & on continue d'en remettre de nouvelle juſqu'à ce que l'eau ne contracte plus de chaleur ni de mouvement ; alors le malade eſt entiérement guéri & hors de danger.

AUTRE REMEDE *contre les coups de ſoleil & les coups à la tête.* Prenez un demi-ſeptier de bon eſprit de vin ; mettez-le dans une bouteille avec quatre noix muſcades peſant deux gros, pareil

poids de girofle, autant de canelle & autant de baloſtes ou fleurs de grenades, le tout bien pulvériſé. On bouchera enſuite fort exactement la bouteille, & on y laiſſera infuſer les poudres pendant trois jours, au bout deſquels on tranſvaſera la liqueur doucement, afin qu'elle ſoit bien claire. On bouchera bien la bouteille qui contiendra cette liqueur, afin de s'en ſervir dans le cas où l'on ſe ſera donné quelque coup à la tête, & où l'on aura reçu un coup de ſoleil ; la maniere d'en faire uſage eſt facile.

On en mettra environ plein un dez à coudre dans le creux de la main, & on la reſpirera vivement par le nez. Sur le marc reſté dans la premiere bouteille, on mettra un demi-ſeptier d'eſprit de vin que l'on battra pendant quelques moments, après leſquels on laiſſera infuſer l'eſpace de quatre jours. Cette compoſition eſt moins forte, mais elle eſt bonne pour les rhumes de cerveaux & les migraines : on la reſpire comme la premiere & en même quantité.

DARTRES. *Pommade pour les dartres, boutons au viſage, crevaſſes aux levres, engelures, écorchures.* Prenez

trois livres de graisse de porc mâle, battez-les assez long-temps pour pouvoir séparer & enlever les parties membraneuses & filamenteuses qui la contiennent. Lavez-la bien dans de l'eau claire; faites-la fondre dans un plat vernissé ou dans une casserole sur le feu. Lorsqu'elle sera fondue, jettez-y deux ou trois pommes de reinettes, coupées en tranche, que vous laisserez cuire en peu de temps; mettez y ensuite 7 à 8 dragmes d'or-canette, dont l'écorce de la racine donnera une couleur rouge à la pommade, en laissant bouillir le tout encore quelque temps. Passez ensuite la matiere dans un linge, en l'exprimant légérement: remettez cette graisse sur le feu dans la même casserole: ajoutez-y 5 ou 6 onces de cire blanche & vierge, coupée en petits morceaux. Lorsque la cire sera fondue, jettez dans la composition trois dragmes de camphre que vous aurez dissous séparément dans un mortier avec un peu d'eau de-vie. Ajoutez en même temps un verre d'eau rose & six drachmes d'huile d'amendes douces. Le tout étant bien mêlé, après l'avoir laissé un peu bouillir, vous le retirerez de dessus le feu, la pommade sera faite. Etant encore chaude & fluide, vous la ver-

ſerez dans des pots pour vous en ſervir au beſoin, & en frotter les parties affligées.

Si vous voulez faire une moindre quantité de pommade, diminuez à proportion les doſes des ingrédients qu'on vient de preſcrire. Ce liniment ſe conſerve plus d'une année entiere.

POMMADE *contre les dartres vives.* Prenez une once de mouches cantharides, & les pulvériſez, & les mettez diſſoudre dans un peu de vin. Prenez quatre onces de ſuif de mouton bien lavé & purifié dans de l'eau roſe: faites-le fondre & incorporez la poudre des cantharides avec, & ôtez de deſſus le feu; remuez toujours juſqu'à ce que la pommade ſoit froide: il en faut mettre ſoir & matin ſur les dartres: trois jours de ſuite ſuffiſent; puis il ſe faut frotter pendant huit jours de la pommade de chevreau, qui ôte les âpretés de la peau, & qui ſe fait de la maniere ſuivante.

Prenez beurre de Mai, graiſſe de chevreau, ſuif de bouc, pommade de pieds de mouton, de chacun trois onces: faites fondre le tout dans une terrine verniſſée, avec de l'eau de courge ou de citrouille & de morelle,

de chacune demi-livre; faites bouillir une heure, & ajoutez sur la fin deux cuillerées d'eau de girofle, & une cuillerée d'eau de canelle; puis passez & pilez comme vous avez fait ci-dessus: il en faut mettre le matin sur le visage devant le feu, & être demi-heure sans s'essuyer.

POMMADE *contre les dartres farineuses.* Prenez six oignons de lis & les faites cuire dans de l'eau commune jusqu'à ce qu'ils soient comme de la bouillie : faites-les égoutter dans un linge, puis les pilez dans un mortier avec deux cuillerées de miel de Narbonne, & une cuillerée de vinaigre blanc distillé ; ensuite vous y ajouterez deux onces des quatre semences froides, mondées & bien pilées : incorporez le tout ensemble & faites-en une pommade ; il faut s'en mettre un mois de suite, tous les soirs en se couchant.

POMMADE *contre les crevasses ou fentes qui viennent aux levres & aux mains.* Prenez graisse de cerf ou de chevreau six onces; graisse de porc frais, quatre onces; coupez lesdites graisses par petits morceaux, & les lavez cinq ou six fois de suite avec du vin blanc; puis

exprimez si fort que le vin soit écoulé ; mettez-les fondre dans un vaisseau de terre neuf & plombé, & y ajoutez des racines d'iris coupées par tranche, demi-once ; une noix muscade, deux ou trois pommes de reinette pelées & coupées par tranche ; une livre d'eau rose, une once de cire, une demi-once de girofle : faites fondre le tout à petit feu, puis bouillir environ une demi-heure ; après passez dans un linge une terrine dessous dans laquelle il y aura quelque bonne eau : laissez refroidir la pommade, lavez-la, pilez la dans un mortier de marbre ; incorporez-la avec deux onces de cire : il en faut mettre tous les soirs un peu sur les levres, & s'en frotter les mains soir & matin.

DENTS. (Mal de dents.) *Moyen facile pour se garantir toujours des maux de dents & des fluxions.* Tous les matins après s'être lavé la bouche, comme la propreté & même la santé l'exigent, il faut se la rincer avec une cuillerée à caffé de bonne eau-de-vie de lavande distillée, à laquelle, si l'on veut, on ajoute autant d'eau chaude ou d'eau froide pour diminuer l'activité. On se tromperoit en croyant que l'esprit de vin seul, produiroit le même effet que

la fonte des ſéroſités qu'il tire des genſives & des glandes ſalivaires. La lavande y eſt au moins très-utile. Ce remede innocent & ſimple eſt un préſervatif très-sûr, & dont une longue expérience a toujours confirmé le ſuccès.

ERUPTION DES DENTS DES ENFANS. *Moyen ſimple de faciliter l'éruption des dents aux enfans, dont un grand nombre meurt à cette occaſion.* Lorſque les cris des enfans annoncent la douleur que cauſe aux gencives les dents qui veulent percer, il faut frotter leurs gencives de moment à autre avec du meilleur miel, tel qu'eſt le miel de Narbonne: ce liniment amollit les gencives de façon qu'elles ſe prêtent alors ſans ſouffrance à l'ouverture des paſſages que demandent les dents; & prévenant ainſi les douleurs, il ôte toute la cauſe des efforts de convulſions, des fievres qui emportent ſouvent ces tendres objets de l'eſpérance d'un pere & d'une mere.

Une Dame qui a fait l'épreuve de ce moyen ſur ſes propres enfants & avec ſuccès, en a fait part au public.

AUTRE REMEDE. Prenez une piece d'acier aimantée longue de six pouces & large de deux lignes. Le malade ayant le visage tourné vers le nord, touche lui-même la partie souffrante avec le pole septentrional de cet acier aimanté, & pour se placer bien exactement dans la situation prescrite, on se sert d'une bousſole. Tous ceux qui ont éprouvé ce remede ont eu le même sentiment au moment où ils ont touché le mal : ils ressentent d'abord un froid très-vif, enſuite un mouvement particulier & une sorte de battement. Dès que cette derniere sensation commence, les douleurs cessent & toute l'opération dure trois ou quatre minutes C'eſt le Docteur Klœrich, Médecin de Gottingue qui a fait part de cette découverte ; & on prétend que ce moyen a réussi sur cinquante-quatre personnes que tous les autres remedes n'avoient pu guérir.

A Bordeaux un Praticien a fait la même expérience avec succès ; mais ce Praticien place les personnes qu'il opere, le visage tourné vers le nord ; & au lieu de préſenter le pole boréal de l'aimant à la dent malade, il applique toujours le pole auſtral ; & il en donne des raiſons fondées sur la bonne phy-

ſique. A Vernon on a fait avec un pareil ſuccès la même expérience ſur pluſieurs perſonnes, avec un ſimple aimant artificiel.

REMEDE *pour appaiſer dans la minute le plus violent mal de dents.* Il faut prendre une cuillerée de poivre en poudre & deux de ſucre rapé qu'on amalgame avec un peu d'eau-de-vie. On met ce mêlange ſur une pelle rouge, en le remuant avec un coureau, ou avec un morceau de bois juſqu'à ce qu'il ſoit en caramel. On le verſe enſuite ſur du papier, & lorſqu'il eſt refroidi, on en prend la groſſeur d'un grain de froment qu'on applique ſur la gencive au-deſſus de la dent qui cauſe le mal, auſſi-tôt on eſt ſoulagé. L'application ſe réitere chaque fois que la douleur revient. Ce topique fait beaucoup cracher, & picote vivement la gencive, mais la douleur eſt appaiſée ſur le champ.

Le ſieur David diſtribue en ſa demeure à Paris, rue des Orties, Butte Saint Roch, au petit Hôtel de Notre-Dame, un remede approuvé par la Faculté de Médecine, contre les maux de dents. Il conſiſte en un topique qu'on applique le ſoir en ſe couchant

ſur l'artere temporale, du côté de la douleur, & qui opere doucement tandis que l'on dort : il procure même un ſommeil paiſible, pendant lequel il ſe fait une tranſpiration efficace, & nullement ſenſible. Dès que le ſommeil eſt diſſipé, le topique tombe de lui-même, ſans jamais endommager la peau, ſans y laiſſer aucune marque, l'on eſt guéri radicalement. Tous maux de dents, quelques gâtées qu'elles ſoient, cédent à l'effet de ce topique qui diſpenſe d'en arracher aucune. Les fluxions, les maux de tête, les migraines & les rhumes du cerveau provenant du mauvais état des dents, ceſſent auſſi-tôt : l'efficacité de ce remede eſt conſtatée par la guériſon d'un nombre infini de perſonnes qui l'ont éprouvé avec ſuccès tant à Paris que dans les Provinces. Le même ſieur David a encore une eau ſpiritueuſe qui appaiſe ſur le champ les douleurs de dents ſubites & les plus vives, & qui met en état d'attendre l'uſage du topique. Cette eau raffermit les dents qui branlent & prévient les affections ſcorbutiques. Le prix du topique eſt fixé à 1 l. 4 ſ, & l'eau ſe vend par bouteille ou de 1 l. 4 ſ. ou de 3 l. ou de 6 l.

On y joint un imprimé qui indique la maniere de s'en ſervir.

On reçoit de jour en jour de nouveaux témoignages de l'efficacité de ce remede.

DISSENTERIE. Faites une ſoupe avec du papier blanc déchiré & bouilli dans du lait avec un peu de ſucre candi : trois ou quatre ſoupes tirent d'affaire ; c'eſt ce qu'aſſure un homme appliqué depuis trente ans à la Médecine qui a pratiqué long-temps dans les troupes.

L'effet de cette ſoupe eſt ſans doute que le papier ainſi bouilli forme une eſpece de colle qui s'arrête le long des inteſtins, en humecte les parois, & par là les adoucit, les rafraîchit & rend ainſi aux vaiſſeaux leur ſoupleſſe & conſéquemment empêche le ſang d'en ſortir & lui fait reprendre ſon cours naturel.

AUTRE REMEDE. En 1751 un Médecin de Londres nommé Grainger, a guéri par l'uſage de l'eau de chaux, une diſſenterie opiniâtre qui avoit réſiſté à tous les remedes. Le malade qui étoit un Officier, après quatorze mois de ſouffrance étoit devenu comme un ſquelette & regardé comme une homme

qui n'en pouvoit revenir. Ce Médecin déſeſpérant de le tirer d'affaire, imagina de lui faire boire de l'eau de chaux mêlée avec un tiers de lait dans la quantité de trois demi-ſeptiers. En trois jours de temps il ſe fit chez le malade un changement conſidérable en mieux; les ſelles devinrent moins fréquentes, les douleurs diminuerent. Encouragé par ce ſuccès, il lui fit boire trois liv. de chaux par jour. En trois ſemaines de temps le remede le reſſerra ſi fort que le Médecin fut obligé de lui faire prendre des lavements, & de réduire l'uſage de l'eau de chaux à la premiere doſe qu'il lui avoit ordonnée. Six ſemaines après avoir uſé de ce remede, il fut rétabli entiérement, & bientôt après il alla rejoindre ſa compagnie à Carliſle où il jouit d'une parfaite ſanté.

ENGELURES. *Remede contre les engelures.* Il faut imbiber à pluſieurs repriſes avec de *l'eſprit de ſel*, les parties affligées de ce mal tenace, mais il faut que cette opération ſe faſſe avant l'ouverture de ces parties, ou comme l'on dit, avant que les engelures ſoient crevées, ou bien après que cette eſpece d'ulcere eſt fermé. Ce remede vient de M. Linnæus, célebre Médecin Suédois.

EPILEPSIE. La fleur & le fruit de l'oranger ſont devenus en Hollande un remede pour pluſieurs maladies. On a fait l'expérience que, priſes intérieurement, elles ſont efficaces pour l'épilepſie & qu'elles ont guéri radicalement des Epileptiques.

AUTRE REMEDE. Lavez ſouvent les pieds & les mains avec une décoction un peu chaude de la racine de navet.

ENGRAISSER ET FAIRE DORMIR. *Tiſanne qui engraiſſe & fait dormir.* Prenez gruau d'avoine & farine d'orge, de chacun une livre, ſix pommes de reinette coupées par tranches, mettez le tout dans un vaiſſeau neuf de terre verniſſé, avec dix pintes d'eau; faites bouillir juſqu'à diminution de moitié; après paſſez par un linge, & mettez du ſucre à diſcrétion. Il faut boire le matin & trois heures après dîner & le ſoir en ſe couchant un grand verre à chaque fois. Cette tiſanne engraiſſe & fait dormir: elle humecte & rafraîchit; elle eſt bonne pour les jeunes perſonnes & même pour les vieilles.

AUTRE

AUTRE *pour la même fin.* Prenez froment, avoine & orge, de chacun une poignée; racine de nénuphar & de chicorée bien nette, de chacune deux onces; miel de Narbonne demi-livre: faites bouillir le tout dans six pintes d'eau, à réduction de moitié; écumez & passez par un linge, & prenez-en la même quantité que ci-dessus.

ENTORSE. Celles qui sont les plus fréquentes sont celles du pied; quelquefois elles arrivent au poignet; elles viennent en conséquence de quelqu'effort ou chûte. Or, pour empêcher que les os ne sortent de leur situation naturelle par la distention subite des tendons, ce qui pourroit arriver, le plus court remede est de plonger le pied nud dans un seau d'eau fraîche. Ensuite on met un cataplasme adoucissant. Que si l'entorse vient des reins qui ont souffert un effort extraordinaire, on doit appliquer dessus un peu d'eau-de-vie camphrée, ou un peu de poix de Bourgogne mêlée avec du baume du Pérou. Mais si l'entorse est considérable, il faut saigner le malade, le mettre à la diete, lui donner des lavements, & prendre toutes les précautions nécessaires en pareils cas.

ESQUINANCIE. *Inflammation de gorge qui fait qu'on ne peut avaler les aliments qu'avec beaucoup de peine, à cause de la chûte de la luette. Si le mal est considérable & accompagné d'un peu de fievre, il faut avoir recours à la saignée; s'il est léger, faites le remede suivant.* Prenez de la noix de galle, de l'alun, du poivre, de chaque un scrupule. Pulvérisez le tout, mêlez-le avec un peu de blanc d'œuf, & touchez en la luette avec le bout d'un petit bâton garni d'un peu de linge trempé dans cette composition : réitérez deux ou trois fois le jour, & la guérison sera prompte.

EXCROISSANCES CHARNUES *comme* POREAUX, VERRUES, POLIPES, &c. *Moyen de fondre en peu de temps ces sortes d'excroissances.* Il faut faire fondre de l'esprit de sel dans l'eau commune; lavez souvent de cette eau les excroissances; ce sel les dissout & les fait tomber par écailles.

AUTRE MOYEN. On prend une ardoise; on la fait calciner dans le feu; on l'en retire pour la mettre en poudre; on impregne cette poudre de vinaigre fort; on en fait une espece de bouillie dont on frotte les porreaux

où verrues pendant quelque temps & & plusieurs fois le jour; aucun ne résiste à ce remede.

AUTRE REMEDE *pour la guérison des verrues.* Il faut prendre des feuilles de campanule, les broyer, & en frotter les verrues. On réitere deux, trois ou quatre fois & plus, si elles sont opiniâtres. Les verrues se dissipent en très-peu de temps sans qu'il en reste aucun vestige. Cette plante n'a peut-être pas par-tout le même nom, mais les Botanistes l'ont désignée par les caracteres suivants. Ses feuilles, disent-ils, ressemblent à celles de la cymbalaire ou du lierre en arbre. Elles sont cordées, composées de cinq lobes sans duvet & ont une petite queue avec une tige lâche ou mollasse. *Bauhin* & *Linnæus*, &c. On prétend que le sang de la taupe est aussi spécifique pour la guérison des verrues.

FIEVRE. L'eau de laitue emporte la fievre, & si elle ne quitte pas aussi promptement qu'on desire, la simple décoction de racine de bonne gentiane, prise à une dose convenable, achevera dans deux ou trois jours de détruire entiérement les mauvais levains qui entretiennent la fievre. Celui qui prescrit ce remede est un homme appliqué de-

puis trente ans à la Médecine qu'il a pratiquée long-temps dans les Troupes. Voici la dose de ce remede.

On prend deux cœurs de laitue ou une poignée des feuilles de la plante; on les fait bouillir une vingtaine de bouillons dans une pinte d'eau, mesure de Paris. On boit cette eau dans les intervalles de la fievre en six fois de deux en deux heures: on se promene dans sa chambre, ou même dehors quand il fait beau. On peut à midi manger de la soupe & de la viande blanche, & boire du vin trempé dans cette eau. Trois heures après le dîner on reboit de l'eau de laitue de deux en deux heures: il ne faut manger le soir qu'une soupe de bonne heure, & l'on prend une heure ou deux après, un verre de la même eau. Par ce moyen on est tranquille la nuit, & l'on se trouve le lendemain très-dispos.

Fievres intermittentes. Le remede suivant paroîtra à peu-près le même que le précédent, mais la maniere de l'employer est plus détaillée & plus simple; il est aussi à la portée des plus pauvres. Il faut boire pendant plusieurs jours de suite de l'eau de laitue ordinaire ou de jardin: l'usage

seul de cette eau emportera la fievre ; mais si elle ne quitte pas aussi promptement, la simple décoction de racine de gentiane prise à une dose convenable, achevera de detruire en deux ou trois jours le mauvais levain qui entretient le désordre. L'eau de cette plante se fait en prenant deux cœurs de laitue ou une bonne poignée de feuille, que l'on met jeter quelques bouillons dans une pinte d'eau, mesure de Paris. On boit de cette eau dans les intervalles de la fievre, en six verres, un de deux en deux heures. Après avoir bu de cette eau on se promene dans sa chambre ou même dehors s'il fait beau. Pour le régime, on peut à midi manger de la soupe & un peu de veau ou de poulet, & boire du vin trempé de cette même eau. Trois heures après le dîner on reboit de l'eau de laitue, & autant de deux heures en deux heures; le soir on ne mange qu'une soupe de bonne heure, & l'on prend encore un verre de cette eau une heure ou deux heures après. Par ce moyen, le corps suffisamment rafraîchi, trouve bientôt la guérison. Mais si la fievre étoit encore opiniâtre, on feroit bien d'en venir au quinquina.

AUTRE REMEDE *contre cette fievre.* Un célebre Médecin Anglois appellé *Stedman*, guérit les fiévres intermittentes par un topique ; c'eſt du feneçon fraîchement cueilli, bien pilé & écraſé juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pâte. On l'applique froid ſur l'eſtomac du fébricitant, & il provoque un vomiſſement quelques heures après l'application ; mais on ne doit adminiſtrer ce remede que le jour exempt de la fievre.

AUTRE REMEDE *contre la fievre la plus opiniâtre.* Prenez cinq gros de quinquina en poudre ; une once de miel de Narbonne, & une once de ſirop de capillaire ; le tout étant mêlé enſemble, on en forme un opiate, qu'on partage en trois priſes. La premiere ſe prend dans un verre de bon vin rouge au moment qu'on s'apperçoit du friſſon ; une heure après on prend un bouillon aux herbes. Il faut prendre la ſeconde priſe le lendemain matin, & une heure après un pareil bouillon. La troiſieme ſe prend le troiſieme jour de la même façon, & l'on mange une heure après une légere ſoupe aux herbes.

Une perſonne aſſure avoir éprouvé plus d'une fois que la tiſanne faite avec la racine de la bardane ou glou-

teron eſt un excellent fébrifuge, & qu'il a vu des payſans ſe défaire promptement de la fievre par le ſeul uſage de cette tiſanne. Il faut, en uſant de ce remede, ſe garantir de l'air & du froid, & ſe faire ſuer, s'il eſt poſſible, après en avoir pris quelques gouttes.

AUTRE REMEDE. Prenez du café en poudre la quantité ſuffiſante pour deux taſſes, c'eſt-à-dire, environ ſix dragmes que vous ferez bouillir dans une taſſe d'eau commune juſqu'à réduction de la moitié. Verſez ce réſidu par inclination dans une taſſe à café, qui ſe trouve à demi-pleine: exprimez-y du jus de citron ou du limon juſqu'à ce que la taſſe ſoit remplie; mêlez le tout, & faites-le boire au malade chaudement le jour de l'intermiſſion, le matin à jeun, s'il eſt poſſible. Une heure après le malade prend un bouillon, & reſte tranquille tout le jour, faiſant diete. Ce remede qui eſt venu d'Eſpagne en 1766 emporte la fievre dès la premiere priſe.

FIEVRE ROUGE. *Remede contre la fievre rouge.* Prenez chopine d'eau, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de ſucre & dix ou douze gouttes d'eſprit de ſel

marin. Un homme ou une femme prendront cette dose chaque jour ; pour les enfants ils en prendront tant qu'ils pourront pour boisson ordinaire. Il faudra s'abstenir de tout usage du lait, de crainte qu'il ne se caille dans l'estomac : on lavera la bouche plusieurs fois le jour avec cette liqueur, ayant soin de la cracher aussi-tôt. Ces précautions empêcheront cette maladie de venir ; ceux qui en sont attaqués doivent en prendre chaque jour une quantité bien plus forte, & s'en gargariser souvent la bouche & le gosier. Il sera nécessaire de prendre aussi un peu de rhubarbe quand la maladie sera cessée, & de se purger deux ou trois fois.

GALE, MALADIE. *Moyens de guérir la gale.* La gale est de deux especes, l'humide & la seche ; la gale humide est celle où les cloches sont grosses & fréquentes, où il se forme des gersures qui suppurent, ou même des ulceres cutanés & croûteux. La gale seche est celle où les cloches sont imperceptibles, où la peau se gerse sans qu'il en suinte aucune sérosité, où les croûtes sont petites & sans aucune humidité ; on l'appelle gale de chien. Les causes de cette maladie sont le vice du sang

qui eſt trop âcre; les aliments ſalés, la malpropreté, la contagion, comme ſi l'on couche avec un galeux, ou qu'on le touche quelque temps & de près. La gale ſeche eſt plus difficile à guérir que l'humide; il en eſt de même de celle qui vient d'une cauſe interne; ainſi il faut corriger le vice du ſang avant de la guérir.

Pour cet effet, on commence par la ſaignée & la purgation. Si la gale eſt humide, on corrigera l'âcreté du ſang par de légers abſorbants, comme le diaphorétique minéral, la poudre de cloportes, les yeux d'écreviſſes, le cachou, la poudre de racine de gentiane, & dont on fera des bols avec du ſirop des cinq racines, qu'on donnera au malade le matin à jeun pendant pluſieurs jours.

Immédiatement ſur ces bols on fera prendre au malade des bouillons altérants de poulet ou de veau, avec cinq écreviſſes de riviere ou une vipere, & des herbes convenables, comme le cerfeuil, le fumeterre, le creſſon de fontaine, la chicorée ſauvage. On y ajoutera un gros de ſel de *Duobus*. Après avoir repurgé le malade, on paſſera à l'uſage des adouciſſants, comme le petit lait, le lait de vache, les bouillons

de tortue, que l'on continuera quinze ou vingt jours au moins.

Si au contraire la gale eſt ſeche, ce qui annonce l'âcreté du ſang, on inſiſtera plus long-temps dans l'uſage des bouillons rafraîchiſſants & des tiſannes avec les racines de fraiſier, d'oſeille, de chiendent & d'un peu de régliſſe : on ordonnera même les eaux minérales ferrugineuſes, ſi la ſaiſon y eſt propre. On emploiera les adouciſſants qu'on a déjà propoſés, &c.

Enfin, dans toute eſpece de gale, les bains domeſtiques d'eau douce ſont extrêmement utiles pour humecter le ſang, & en modérer la chaleur & l'acrimonie, pour laver & relâcher la peau, & en adoucir les démangeaiſons ; enfin pour en ouvrir les pores, & préparer l'entrée aux topiques. Voici les plus ſimples, les plus utiles & les plus efficaces.

1°. La pulpe des racines de patience ſauvage ou d'*Enula campana*, mêlée avec le ſaindoux en forme d'onguent, dont on frotte les parties malades.

2°. La décoction légere des feuilles de tabac dans l'eau ou dans le vin blanc, dont on étuve chaudement les endroits les plus galeux. 3°. La fleur de ſouffre en poudre impalpable à froid

avec le saindoux en forme d'onguent, dont on frotte les jointures. Ce remede est très-efficace. 4°. Le salpêtre & la brique pilés & mêlés à parties égales avec le saindoux ou quelque pommade dont on frotte les endroits malades. 5°. L'onguent Napolitain ou mercurial en friction sur quelques-unes des jointures, en variant la dose suivant l'état & l'âge du malade. 6°. L'huile d'olive mêlée avec du vin blanc en égale quantité, où l'on aura fait bouillir quelques feuilles de laurier jusqu'à la consommation du vin. On frotte de cette huile les jointures les plus malades : on doit aromatiser ces liniments avec le storax, ou le benjoin, ou toute autre essence pour en diminuer la puanteur. Pour l'usage de ces remedes, ces liniments doivent être faits trois fois de suite en se couchant, & rester huit jours sans se décrasser. Au reste, pendant l'usage de ces remedes, le malade doit se tenir chaudement.

GOUTTE. *Remede pour la goutte.* Prenez une livre de farine de riz, quatre onces de levain de biere & deux onces de sel. Faites-en un cataplasme épais, & appliquez-le à la plante du pied, que vous envelopperez d'une flanelle

chaude. Vous répéterez cela de douze heures en douze heures; quatre ou cinq cataplasmes emportent ordinairement le mal. Lavez ensuite le pied du malade avec du son, de l'eau-de-vie, de l'eau chaude & du savon d'Espagne.

Il faut se tenir bien chaudement & éviter tout air froid, parce que le remede dilate beaucoup les pores du pied. Dans quelque partie que soit la goutte, à la tête, à l'estomac, aux mains, aux genoux; il faut toujours appliquer le cataplasme au pied, parce que par sa nature il attire l'humeur des parties supérieures en bas. Il n'importe pas à quel période soit la maladie dans son commencement ou à son déclin. *Ce remede est enseigné dans le Journal de Dublin, de Faulkner.*

HALEINE. (Mauvaise) *Moyen pour corriger cette mauvaise odeur.* Prenez dans la bouche de la racine d'iris de Florence, ou bien un clou de girofle ou bien faites cuire dans une cuiller un peu d'alun, & mettez-en dans la bouche la grosseur d'une feve, deux fois par jour.

HALE ou VISAGE HALÉ. *Moyen de faire passer ce hâle.* Prenez une grappe

de raiſin verte, mouillez-la, ſaupoudrez-la d'alun & de ſel: enveloppez-la enſuite dans du papier, & faites-la cuire ſous des cendres chaudes; exprimez-en enſuite le jus. Lavez-vous le viſage avec ce jus pendant deux ou trois jours; cette liqueur emportera le hâle admirablement bien.

HÉMORRHOÏDES. *Remedes & recettes contre les hémorrhoïdes.* Si les hémorrhoïdes paroiſſent extérieurement, faites-y donner un léger coup de lancette, ou du moins piquez-les pour les faire fluer, ou bien appliquez une ou deux ſang-ſues ſur les parties pour donner jour au fluide engorgé & pour relâcher les vaiſſeaux trop tendus. Mais ſi le malade répugne trop à ces opérations, quelqu'une des applications ſuivantes pourra bien le ſoulager toute ſeule, mais beaucoup mieux quand on aura fait l'un & l'autre des choſes que je viens de dire.

1°. Si les hémorrhoïdes proviennent d'un froid ſubit, auſſi-tôt que vous vous en appercevez, trempez quelques chiffons ou drapeaux doux & mis en double dans de l'eau-de-vie mêlée avec égale portion de lait, & appliquez-les ſur l'endroit douloureux,

ayant soin de les retremper de nouveau, à mesure qu'ils sechent.

2°. Si elles sont gonflées en dehors, appliquez-y à plat des figues grillées sur le charbon & fendues en deux, & renouvellez-les de temps à autre.

3°. Ou bien brûlez du liege, réduisez-le en poudre fine ; mêlez-le bien avec un blanc d'œuf & un peu d'huile d'amandes douces : étendez cet onguent sur un linge, & l'appliquez sur la partie.

4°. Ou faites une décoction des racines & de l'herbe de scrophulaire avec du vin ou un cataplasme de ces deux choses, bien pilées ensemble dans un mortier, jusqu'à ce qu'elles soient molles, & appliquez sur le mal.

5°. Prenez une demi-livre de cataplasme ordinaire de lait & de mie de pain, une demi-dragme de saffran & autant de camphre, un scrupule d'opium & un peu d'huile douce, & appliquez le tout chaud. Ce remede produit un grand soulagement.

6°. Ou bien prenez cinq parties de la pulpe d'oignons grillés ou cuits au four ; trois parties de rue, deux parties de pulpe de figue, & autant de Mithridate, avec une partie de sel, & se

réduiſez en cataplaſme ; ce remede appliqué ſur les hémorrhoïdes, ſoulage les douleurs d'une maniere ſurprenante.

7°. Ou faites une fumigation de fleurs de ſouffre, en la mettant toute fumante dans une chaiſe percée & aſſéyez-vous deſſus, ou bien faites ce remede avant que d'appliquer les précédents.

Au ſurplus le malade doit prendre auſſi intérieurement tous les matins un peu de lait chaud avec de la fleur de ſouffre. Si cela lui donne quelque tranchée, il pourra prendre au lieu de cela deux dragmes de lait de ſouffre ; car on a éprouvé que le ſouffre eſt un ſpécifique contre cette maladie.

HYDROPISIE. Quoique les hydropiſies ſoient regardées comme preſque incurables ou très-difficiles à guérir. Cependant les *pilules toniques* du Docteur Backer, Médecin de Thaun en Alſace, paroiſſent détruire ce préjugé. Des expériences toujours heureuſes, faites depuis trente ans ſur plus de mille Hydropiques, ont mis ce Médecin en état de ne déſeſpérer de la guériſon d'aucun, d'appliquer ſon remede avec confiance, & d'être ordinairement sûr

du succès. Elles se distribuent à Paris, rue de l'Arbre sec, chez M. Backer fils, vis-à-vis la rue Baillet.

AUTRE REMEDE. Prenez les larges feuilles d'artichaux qui croissent sur la tige : nétoyez-les sans les laver, pilez-les dans un mortier & exprimez-en le jus à travers un linge. On mêle une pinte de ce jus avec autant de vin de Madere ou de Montagne, ou autre vin de même qualité. Lorsqu'on a quelque indice d'être attaqué d'hydropisie, on prend trois cuillerées à jeun tous les matins, & trois autres le soir en se couchant. On peut même augmenter la dose jusqu'à cinq cuillerées, si l'estomac le supporte & que le cas le requiere, c'est-à-dire, selon que le malade est plus ou moins attaqué de cette maladie. Il faut avoir soin de bien secouer la bouteille avant que d'en verser la liqueur. Cette sorte de vin d'artichaux est le plus excellent antihydropique que l'on puisse trouver.

AUTRE REMEDE *éprouvé en Angleterre sur plusieurs malades.* Prenez de bonne huile d'olive, frottez-en tous les jours matin & soir toute l'étendue du ventre de la personne hydropique

avec la main un peu chaude. On a vu des effets étonnants de ce remede si simple.

AUTRE REMEDE. Faites prendre une simple infusion de baves de Genievre dans du vin blanc coupé avec une partie égale d'eau nitrée, en prendre trois verres par jour, & pendant long-temps, en y ajoutant de temps à autre cinq ou six grains de poudre du scille sur chaque verre.

AUTRE *Remede contre l'hydropisie.* Il faut prendre un oignon de scille, (racine qui vient des côtes du Portugal) le peler avec un couteau qui ne soit ni d'acier ni de fer; faire avec de la farine & de l'eau une pâte où l'on renfermera cet oignon, le mettre dans un four moins ardent que celui des Boulangers, le laisser pendant neuf à dix heures, le retirer ensuite; & après en avoir ôté la croûte, le couper en quatre morceaux sans le séparer, puis le mettre dans un pot de terre bien verniſſé en dedans, avec autant de pintes de bon vin blanc que l'oignon pesera de livres. Il faut que le couvercle du pot soit bien juste, & même l'entourer de pâte pour que l'air ne s'y intro-

duiſe pas. On met ainſi l'oignon de ſcille infuſer pendant douze heures ſur de la cendre dont la chaleur ſoit aſſez modérée pour qu'il ne bouille pas. On le retire après cela, & on le preſſe dans un linge net de leſſive ſur le vin qui eſt dans le pot: cette liqueur ſe met enſuite en bouteille, & pourvu qu'elles ſoient bien bouchées, elles ſe conſervent long-temps.

Le malade en prend quatre fois par jour, de trois heures en trois heures, ſavoir une cuillerée & demie ou deux le matin à jeun. Trois heures après, deux cuillerées, & deux autres priſes dans la journée, d'une cuillerée chacune. On peut entre chaque priſe donner au malade une taſſe de bon bouillon de viande ordinaire. Il peut même le ſoir manger de la ſoupe, mais s'il en mange dans la journée, il laiſſera paſſer quelques heures après la ſoupe, ſans prendre du remede, de crainte qu'il ne l'excite à vomir. Ce remede qui eſt très-apéritif, ſe continue pluſieurs jours pendant leſquels le malade doit faire un exercice modéré dans ſa chambre, en ſe promenant.

AUTRE REMEDE. Prenez une chopine d'eau-de-vie de la meilleure,

meſure de Paris, de laquelle on verſera un demi-verre. Vous mettrez dans la plus grande quantité une once de jalap en poudre, & dans le demi-verre une petite poignée de la ſeconde écorce de ſureau, une demi-once d'iris de Florence en poudre & cinq ou ſix graines de laurier, le tout bien pilé dans un mortier, & le laiſſerez infuſer dans le demi-verre d'eau-de-vie quatorze ou quinze heures, & après vous le paſſerez dans un linge avec expreſſion: ce que vous en aurez retiré vous le mettrez dans la bouteille avec le jalap, & la brouillerez quand vous en voudrez prendre. Il ne faut pas que la ponction ait été faite pour que le remede puiſſe opérer.

La doſe ordinaire eſt de deux cuillerées pour les perſonnes aiſées à purger, & quatre ou cinq pour les plus difficiles. On prend ce remede tous les matins à jeun, ou de deux ou trois jours l'un, ſuivant les forces du malade, & on ne mange que deux heures après. Pendant qu'on en uſe, on doit s'abſtenir de tout potage, bouillon, thé, tiſanne & toutes choſes liquides, ni de viandes bouillies. On ne doit manger que du pain bien cuit & des viandes rôties, ne boire que du vin

blanc pur : on continue ce régime quelques mois après la guériſon.

MALADIES DE DIVERSES SORTES. *Telles que les affections ſcorbutiques, le ſcorbut opiniâtre, les ulceres du poulmon, la toux invétérée, les langueurs & les fievres lentes étiques, les étourdiſſements & les vapeurs de toutes eſpeces, les douleurs d'eſtomac provenant de mauvaiſes digeſtions, les hydropiſies cauſées par l'appauvriſſement du ſang, les glaires & le gravier des reins, les pertes & les fleurs blanches des femmes ; les diſpoſitions à l'apoplexie & à la paralyſie ; les maux de tête habituels, & le cours de ventre entretenu par l'abondance des humeurs & le relâchement de l'eſtomac.*

Un remede efficace contre toutes ces maladies, ce ſont les *bourgeons des ſapins de Ruſſie.* Ils ſont remplis d'une réſine ballamique qui opere le plus grand bien. On les fait ſimplement infuſer dans de l'eau, & l'on en prend le matin à jeun comme du thé : en continuant cette boiſſon plus ou moins de temps, ſelon que les maladies ſont invétérées, on eſt aſſuré d'être guéri. C'eſt M. *de St. Sauveur*, ci-devant en-

voyé de France à Petersbourg qui a donné la connoissance de ce remede.

Quoique ces bourgeons soient fort rares en France, on en trouve à Paris chez Messieurs Plat & Cadet, Apothicaires associés, rue du Four, près la Croix Rouge, & à un prix raisonnable.

MANIAQUES OU GENS ATTAQUÉS DE FOLIE. *Secret pour les guérir.* Il faut purger les malades par haut & par bas, ensuite leur faire tremper les pieds & les mains dans l'eau, & rester dans cette situation jusqu'à ce qu'ils s'endorment. La plûpart se trouvent guéris à leur réveil : on doit encore leur appliquer sur la tête rasée des feuilles pilées du chardon à foulon. Ce remede aussi prompt que simple, a été communiqué par un Curé de campagne (*le Curé de Gagni*) qui a guéri plusieurs personnes maniaques par cette voie.

MERCURE. *Préservatif contre les mauvais effets du mercure. Moyen très utile aux doreurs qui sont sujets à les ressentir.* Lorsque les doreurs ont couvert une piece de métal de l'amalgame d'or & de mercure qu'ils ont préparé, ils mettent cette piece sur le feu, afin que le

mercure s'évapore, & que l'or seul demeure appliqué sur le métal : mais de peur de perdre le mercure qui s'envole, ils ont soin de boucher leur cheminée avec une botte de foin à laquelle le vif argent s'attache, & d'où ils le retirent dans la suite. On conçoit sans peine que dans cette opération, ils respirent une quantité considérable de vapeurs mercurielles, qui n'ayant point d'issue, se répandent dans la chambre, & l'on sait combien leurs effets sont pernicieux, car elles rendent le Doreur pâle, maigre, décharné, & lui causent un tremblement auquel on ne peut apporter de remede.

Pour se préserver de ces maux, les Doreurs doivent en premier lieu observer de travailler dans une chambre où l'air passe facilement, & où il y ait deux portes opposées qu'ils tiendront ouvertes, ensuite ils auront dans leur bouche une piece d'or de ducat, appliquée au palais. Cette piece attirera à elle le mercure qu'ils respireront, & elle blanchira ; alors ils la mettront au feu, qui fera évaporer le mercure, & ils la replaceront au même endroit quand elle sera refroidie. Ils continueront de la sorte aussi long-temps

qu'il ſera néceſſaire, c'eſt-à-dire, tant que l'or blanchira, ce qui empêchera le mercure de s'incorporer dans leurs humeurs & préviendra les incommodités & les maladies qu'il occaſionne.

Ceux qui ſe ſentent affectés du mercure, ou qui craignent les mauvais effets de celui qu'ils ont reſpiré, pourront ſe débarraſſer, ſinon du tout, du moins de la plus grande partie par le moyen ſuivant. Ils feront rougir dans le creuſet quelques feuilles d'or, c'eſt ce qu'on appelle de l'or recuit : ils avaleront cet or, qui n'étant point diſſoluble, ne fera que paſſer dans le corps : il attirera à lui, chemin faiſant, les parties de mercure que les humeurs charrient. Les Doreurs ſavent où ils retrouveront leur or, qu'ils reprendront & paſſeront par le feu pour leur ſervir une autre fois. Ainſi ſans peine & ſans danger ils conſerveront leur ſanté & recouvreront celle qu'ils ont perdue.

MORSURE D'UN CHIEN ENRAGÉ. *Remede contre un pareil accident.* Auſſitôt que la perſonne a été mordue, il faut faire une eſpece de pâte avec une ou deux cuillerées de ſel détrempé dans de l'eau, obſerver qu'elle ne ſoit pas trop liquide, & en frotter la plaie,

de maniere qu'elle ſoit pénétrée. Cette friction doit ſe répéter trois ou quatre fois le jour de l'accident, & autant de fois pendant huit ou dix jours. Il faut appliquer une compreſſe de la même pâte ſur la partie affligée & qui ne l'excede pas trop. Ce remede eſt efficace, & on peut traiter de la même maniere les chiens & autres animaux mordus.

AUTRE REMEDE. Prenez ſix onces de feuilles de rue arrachées de la tige & broyées, quatre onces de thériaque de Veniſe, autant d'ail épluché & broyé, & autant de limaille fine d'étain. Jetez le tout dans du vin de Canarie ou dans du bon vin blanc, ou en cas d'une conſtitution fort chaude, dans une pareille quantité de la meilleure biere d'Angleterre. Laiſſez digérer ou bouillir doucement ce mêlange au bain-marie pendant quatre heures dans un vaiſſeau de terre bien bouché, ſans en laiſſer exhaler la vapeur; exprimez enſuite ce mélange & paſſez-en la liqueur. La doſe eſt de deux à trois onces, & davantage pour certaines perſonnes, à prendre tous les matins pendant neuf jours. Le malade doit faire diete pendant trois jours après avoir

avoir pris cette médecine : le marc qui reste du mélange exprimé doit être appliqué à la plaie & renouvellé toutes les vingt-quatre heures. Cette Médecine doit être prise avant le neuvieme jour après la morsure, crainte que le venin ne saisisse trop le sang : il faut la prendre froide ou du moins fort peu chaude. On peut en donner une double dose à un animal, comme un cheval, immédiatement après la morsure ; ce remede a été administré plusieurs fois, & n'a jamais manqué de produire un effet salutaire.

AUTRE REMEDE *contre la même espece de morsure.* Il faut plonger le malade neuf fois dans la mer, en lui faisant faire diete après la morsure. Lavez la plaie avec de la lessive de cendres de chêne & avec de l'urine, & appliquez-y un cataplasme composé de thériaque de Venise, de l'alliaria, de rhue & de sel.

AUTRE REMEDE. Prenez de la racine d'agrimoine, de celle de primevere, de celle de serpentaire, de celle de pivoine simple, des feuilles de bouis, de chacune une poignée, deux poignées de la *Sesamoides*, *Salamentica*,

Parkinſoni ou Lichniſviſcoſa, *Flore*, *Muſcoſo*, *Bauhini*, une once de noir de pattes d'écreviſſe préparé, autant de thériaque de Veniſe. On broye & pile le tout enſemble, & on le fait bouillir dans environ quatre pintes de lait qu'on réduit à moitié; on le tranſvuide enſuite dans une cruche ſans l'exprimer, & l'on en donne au chien ou autre animal environ trois ou quatre cuillerées à la fois, trois matins de ſuite, avant la nouvelle & la pleine lune. Quelques-unes de ces racines & herbes ſont difficiles à avoir en hyver; c'eſt pourquoi il faut en faire proviſion dans la ſaiſon, & quand elles ſont bien ſéchées & bien pulvériſées, on y ajoute le noir de pattes d'écreviſſe & la thériaque, & l'on mêle le tout avec de l'huile d'olive ou du beurre. Un homme ou une femme doivent prendre les mêmes ingrédients & dans la même quantité. Les racines & les herbes étant broyées enſemble & mêlées avec le noir de pattes d'écreviſſe, on fait infuſer le tout à chaud dans deux pintes de bon vin blanc pendant douze heures; on exprime ce mêlange, & le malade en prend environ un poiſſon le matin & le ſoir pendant trois jours avant la

nouvelle & la pleine lune; on peut adoucir cette potion avec du sucre.

AUTRE REMEDE. Prenez une poignée de marguerite sauvage, c'est-à-dire la plante avec sa racine, une poignée de kinarodon ou rosier sauvage, (on choisit sa racine la plus profonde); une poignée de sauge, six racines de scorsonere, quatre gousses d'ail & une petite poignée de sel commun; le tout concassé ensemble & mis dans un pot de terre neuf. On l'y laisse infuser pendant vingt-quatre heures dans trois chopines de vin blanc sur la cendre chaude. On en boit un grand verre tous les matins à jeun, pendant neuf à dix jours de suite; on ne mange que trois heures après, & du reste on fait ses exercices ordinaires, à moins qu'ils ne fussent trop violents. Aussi-tôt qu'on a été mordu, il faut laver la plaie avec de l'eau de sel, & y appliquer ensuite du marc de ladite décoction qu'on renouvellera tous les jours; & si la plaie est considérable, il faut la faire panser par un Chirurgien. C'est un homme de considération & digne de foi qui a fait connoître ce remede, & il assure qu'il a été éprouvé avec un succès constant par près de deux mille personnes.

AUTRE. Il faut cueillir dans le mois de Juin du mouron avec la fleur couleur de pourpre : on laisse sécher à l'ombre & l'herbe & la fleur, que l'on garde dans des sacs de toile un peu épaisse, ou dans des boëtes garnies de papier en dedans, afin qu'il n'y ait pas d'évaporation.

Quand on veut s'en servir, on réduit en poudre l'herbe avec sa tige & sa fleur ; on en donne à la personne blessée ou mordue, depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme entiere (ou gros) dans un peu d'eau distillée de la même herbe ; & au défaut de cette eau, dans du thé ou du bouillon. Le malade doit s'abstenir de boire & de manger pendant deux heures. Quoiqu'une dose puisse suffire, même quand la rage est déjà manifestée, on peut pour plus de sûreté & sans aucun risque, la réitérer dans six, huit ou dix heures. Le lendemain on peut prendre encore une seconde & même troisieme prise. Pour le bétail, comme pour les chevaux, les vaches, les brebis, les chevres, ainsi que pour les chiens, la dose est depuis une dragme jusqu'à deux sur du pain mêlé avec un peu de sel & d'alun dans de l'eau tiede. Si une bête enragée se

jetoit sur un troupeau, on feroit bien de donner une dose de cette poudre, non-seulement aux animaux mordus, mais encore à tout le troupeau, surtout à ceux qui étoient le plus près de la bête, & qui ont pâturé autour d'elle. On peut aussi pulvériser cette herbe aussi-tôt qu'elle est seche, & la conserver en poudre, mais il faut la mettre dans un endroit sec & qui ne soit pas exposé à la chaleur.

AUTRE REMEDE. Un pauvre homme d'Udine dans le Frioul, ayant été mordu d'un chien enragé, au lieu de prendre le remede qu'on lui avoit préparé, but une pareille dose de fort vinaigre qu'on lui donna par mépriſe, & fut parfaitement guéri. Sur le bruit de cette cure, un Médecin de Padoue s'est transporté à Udine pour s'informer du fait qui s'est trouvé véritable, & il en a fait depuis plusieurs épreuves qui lui ont réussi : il fait prendre aux malades une livre de vinaigre par jour en trois fois, savoir le matin, à midi & le soir. Reste à faire toutes les distinctions des cas, des circonstances, & des tempéraments de ceux que l'on voudra borner à l'usage de ces remedes.

MORSURE DE VIPERES. *Le meilleur remede qu'on ait éprouvé contre cet accident, & dont on a fait de fréquentes expériences avec succès depuis peu de temps*, c'eſt l'eau de *Luſſe* ou de *Luce*. Il ſuffit de faire une légere ſcarification ſur la partie mordue: on y verſe de cette liqueur, & on en fait avaler au malade quelques doſes d'heure en heure.

MORTS OU RÉPUTÉS TELS. *Eſſai fait ſur un homme en cet état pour le rappeller à la vie.* Cet homme avoit été ſuffoqué par des exhalaiſons de charbon & il étoit réputé mort. Il y avoit trois quarts-d'heure qu'il étoit en cet état; il avoit les yeux fixés & ouverts ainſi que la bouche; la peau étoit froide; on n'appercevoit aucun mouvement au cœur ni aucun ſigne de reſpiration. Un Chirurgien (M. Toſſac à Aloa en Angleterre) qui par hazard vit ce cadavre, croyant ne courir aucun riſque ſur un corps qui paſſoit abſolument pour mort, tenta le moyen ſuivant. Il appliqua exactement ſa bouche ſur celle du ſujet dont il ſerra en même-temps les narrines, & en ſoufflant fortement, il s'apperçut que ſa poitrine s'enfloit: immédiatement après il ſentit

six ou sept battements de cœur très-vifs ; la poitrine reprit ensuite son mouvement alternatif, & bientôt le pouls se fit sentir ; alors il ouvrit la veine au bras : après un petit jet, elle ne rendit le sang que par gouttes pendant un quart-d'heure, mais après elle saigna librement. En même temps il fit secouer & frotter l'homme autant qu'il fut possible ; une heure après le malade reprit connoissance : au bout de quatre il s'en retourna chez lui, & trois jours après il se remit à son travail. Ce fait arrivé en Angleterre mérite d'être su dans tous les pays où il y a des hommes & dans les temps où les morts subites sont si fréquentes.

NOYÉS. *Traitement fait avec succès à un noyé qui étoit resté dans l'eau près de trois quarts-d'heure, (par un Chirurgien de Bretagne nommé Saucquin.)* D'abord il lui fit frotter le visage, la poitrine & le bas ventre avec du baume de vie d'Hoffman. On le couvrit de draps bien chauds que l'on changeoit de temps en temps, & on lui fit des frictions par tout le corps avec des serviettes bien chaudes. Il tenta ensuite une saignée du bras, puis il lui fit souffler au visage de la fumée de tabac

qui le fit éternuer deux ou trois fois, & lui fit rendre un peu de sang écumeux dont les bronches du poulmon étoient engorgées. La difficulté que le malade avoit à respirer, faisant soupçonner à Mr. Saucquin que le poulmon étoit obstrué par l'eau qu'il avoit inspirée chaque fois qu'il avoit été submergé, il lui fit prendre quatre à cinq grains d'émétique dans un verre d'eau chaude. Ce vomitif lui fit rejetter plus de deux pintes d'eau; & les efforts du vomissement amener à différentes reprises plus d'un verre d'une écume légérement teinte de sang. Cette derniere évacuation le soulagea beaucoup; il se plaignoit cependant encore d'un froid considérable: cinquante gouttes de baume de vie d'Hoffman qu'il prit dans un bouillon, acheverent de le ranimer & de le fortifier. Le soir M. Saucquin lui trouva le visage fort rouge, le pouls & la respiration accélérées & le sang dans une grande raréfaction; les accidents, suite de son premier état, furent appaisés par deux saignées, & l'usage du baume de vie d'Hoffman, qu'on lui continua, en facilitant l'expectoration, rémédia efficacement à une foiblesse d'estomac, & à une ins-

piration douloureuse qui se dissiperent au bout de trois ou quatre jours.

A ce bon traitement, on peut suivant les cas, substituer le bain de cendres chaudes employé efficacement par le Médecin de Cluni (M. du Moulin); cet habile Médecin a employé ce remede avec succès sur une fille noyée, & qui avoit resté dans l'eau fort long-temps, car elle étoit sans mouvement, glacée, les yeux fermés, la bouche béante, le teint livide, le visage bouffi, tout le corps enflé, chargé d'eau & sans pouls. Le Médecin demanda des cendres qui n'eussent point servi à la lessive. Il fit mettre ces cendres dans des chaudieres sur le feu, étant suffisamment chaudes; il en fit étendre sur un lit, de l'épaisseur de quatre doigts. Il y fit coucher la noyée toute nue, & la fit couvrir d'une pareille quantité de cendres: il lui fit garnir le col & la tête d'un bas & d'un bonnet plein de cendres. On la couvrit d'un drap & d'une couverture. Une demi-heure après, le pouls se rendit sensible. Sa voix revint; des sons inarticulés & confus devinrent plus distincts: on entendit ces mots, *je gele, je gele*; il donna à la malade une cuillerée d'eau clairette, & il la laissa

enſevelie dans la cendre près de huit heures: après ce temps elle en ſortit rétablie entiérement: il ne lui reſta qu'une laſſitude qui ſe diſſipa au bout de trois jours: toutes les eaux s'écoulerent par la voie des urines, & avec une telle évacuation, que la chambre en fut inondée. La cauſe de ce phénomene ce ſont les parties terreuſes & ſalines de la cendre qui firent ſans doute refouler les eaux ſur les reins. Le bain de ſable au dégré de la chaleur animale, ſi l'on eſt dans des lieux déſerts, les peaux de moutons chaudes dans les voyages longs & en pleine mer, où manqueroient les cendres, le ſel & le ſable; la fumée de tabac introduite dans les inteſtins où les potions expectorantes après la ſaignée de la jugulaire, ſont très-efficaces.

AUTRES *moyens pour ſecourir les noyés.* Après avoir mis le noyé dans un lit bien chaud, on lui appliquera ſouvent des ſerviettes chaudes: on l'agitera de cent façons; on lui verſera dans la bouche des liqueurs ſpiritueuſes; on peut au défaut ſe ſervir d'une décoction de poivre dans du vinaigre; on picotera les nerfs qui tapiſſent le nez avec les barbes d'une plume, ſoit

en soufflant du tabac dans le nez avec un chalumeau ou quelqu'autre sternutatoire plus puissant. On s'est servi avec succès d'un chalumeau ou d'une canule pour souffler de l'air chaud dans la bouche : on l'a même introduit dans les intestins avec un soufflet ; on peut encore souffler dans les intestins la fumée de tabac d'une pipe ; une pipe cassée peut fournir le tuyau : on a vu de prompts effets de cette fumée. Si on a un Chirurgien, il faut qu'il fasse une saignée à la jugulaire, & si tous ces remedes ne réussissent pas, il doit ouvrir la trachée-artere : il ne faut pas se rebuter si les premieres tentatives n'ont pas de succès. Il faut quelquefois deux heures de fomentations & d'agitations pour tirer quelque signe de vie.

AUTRE *moyen pour faire revenir les personnes noyées.* Il y a quelque temps qu'un vaisseau Anglois étant dans la riviere du Douro à Oporto en Portugal, un Matelot tomba par hazard dans l'eau ; il resta bien sous l'eau l'espace d'une bonne demi-heure. Quand on l'eut repêché, on le deshabilla sur le champ, & on le frotta partout avec du sel, mais plus particuliérement autour des tempes, à la poitrine & à toutes les

jointures. Cette opération fut continuée pendant quelque temps, durant lequel cet homme commença à donner quelque signe de vie, dont on n'avoit pas pu avoir auparavant la moindre apparence, & en moins de quatre heures de temps, au grand étonnement de tout le monde, il se trouva si bien refait, qu'il étoit en état de marcher.

La même expérience fut ensuite essayée sur des chiens & sur des chats, qui furent tenus sous l'eau pendant deux heures, & ensuite absolument enfoncés. En fort peu de temps ils commencerent à respirer & à rendre l'eau qu'ils avoient bue par la gueule, les oreilles, &c. Ils se débattirent ensuite plus fortement, & dans l'espace d'environ trois heures ils se leverent & s'enfuirent.

PANARIS. *Mal de doigt; remede excellent contre ce cruel mal.* On charge d'une bonne couche d'onguent Napolitain composé d'égales parties de mercure & de térébenthine de Venise, un morceau de peau dont on couvre le panaris, & on en enveloppe le doigt d'une compresse en huit ou dix doubles. On leve cet appareil toutes les vingt-quatre heures, & on remet une nou-

velle dose d'onguent, sans changer ni la peau ni la compresse. L'inventeur de ce remede l'a donnée à plus de 500 personnes, & toutes ont été guéries: les douleurs diminuent peu à peu, & cessent en moins de neuf à dix heures; & après le deuxieme pansement, la matiere du panaris n'est plus qu'une eau claire. Pour lors on perce la peau avec une pointe de ciseaux ou autre instrument pointu, pour faire sortir la sérosité; on continue le même pansement pendant huit ou dix jours, & la cure est finie. Ce remede guérit sans exception les panaris de toute espece; d'où l'on peut conjecturer qu'il doit faire le même effet sur les cloux & sur diverses sortes d'abcès, même sur ceux qui se forment près de l'anus, & dont les suites quelquefois sont si funestes.

PHTYSIE. *Remede pour la guérison de la phtysie & des ulceres internes.* Mettez ensemble dans une retorte une livre d'asphalte ou de bitume, une demi-livre de sel décrépité, une livre & demie de sable pur; faites distiller le tout à un feu bien fort. Vous aurez d'abord un peu d'eau qu'il faut jetter, en ôtant pour un instant à chaque fois le récipient. L'huile noire qui suit

de près cette eau, eſt la ſubſtance de ce remede. On continue de la faire diſtiller auſſi long-temps qu'elle continue d'être noire ou d'un bleu foncé. On fait prendre dix à quinze gouttes de cette huile deux fois par jour, le matin à jeun, & le ſoir à l'heure du coucher.

PIERRE, *maladie. Remede contre la pierre.* Prenez huit onces de ſavon d'alicante, une once de chaux vive éteinte & réduite en poudre, un gros de ſel de tartre ou de potaſſe purifié. Rapez le ſavon, & mêlez-le avec la chaux & le ſel: puis battez le tout avec un peu de gomme adragant diſſoute dans l'eau pour en faire une eſpece de pâte dont on prendra deux ou trois onces par jour, en en formant de petites pillules, ce qu'il faut continuer pendant un mois ou ſix ſemaines: ſi cependant on ſe trouvoit échauffé par ſon uſage, on le ſuſpendra pour ſe mettre au lait pendant une quinzaine de jours, après quoi on recommencera comme ci deſſus. Ce remede eſt celui de Mademoiſelle Stephens, & il a été fort célébre en Angleterre.

Un remede dont on vante encore beaucoup la vertu & avec raiſon, c'eſt

l'eau de chaux, d'écaille d'huitre. On a fait en Angleterre des expériences qui prouvent que cette eau dissout la pierre. Voici la maniere dont le malade doit se traiter.

1°. Le malade doit prendre tous les matins une once de savon d'alicante; il boira par-dessus trois chopines d'eau de chaux faite avec des écailles d'huitre ou des coquilles de petoncle. Le malade partagera son savon en trois doses, dont il prendra la plus forte dose le matin à jeun, la seconde à midi, & la troisieme à sept heures du soir, buvant par-dessus chaque dose un grand verre d'eau de chaux: il prendra le reste avant ses repas dans la journée. Il fera sa boisson ordinaire de lait coupé avec de l'eau, ou d'une tisanne faite avec les racines de guimauve, de persil & de réglisse.

L'eau de chaux se fait de la maniere suivante: on prend une quantité d'écailles d'huitre que l'on place dans un four à chaux ou dans un fourneau de reverbere, en mettant une couche de charbon & une couche d'écailles d'huitre. On pousse ce feu à la plus grande violence, jusqu'à ce que les écailles soient totalement calcinées, ce qu'exige un feu de vingt-quatre heures. On s'ap-

perçoit qu'elles ſont ſuffiſamment calcinées quand elles ſe réduiſent aiſément en poudre fine fort blanche. Etant ainſi réduites, on verſe deſſus de l'eau que l'on laiſſe pendant vingt-quatre heures, à la doſe d'environ deux pintes ſur une livre, & on paſſe cette eau à travers un linge fin.

Le moyen de rendre l'eau de chaux moins déſagréable, eſt de mettre ſur une chopine d'eau de chaux deux onces de lait de vache, trois gros d'eau de fleur d'orange, & une demi-once de ſirop de guimauve.

Le moyen d'accélérer la diſſolution de la pierre dans la veſſie, eſt d'y injecter tous les jours quatre ou cinq onces d'eau de chaux, lorſque le malade peut ſouffrir la ſonde; mais alors il faut qu'il rende ſon urine avant de faire l'injection. Au reſte, on ne doit rien craindre de l'uſage de l'eau de chaux; elle ne porte aucun préjudice au corps. Ce remede paroît le ſeul moyen d'éviter l'opération qui eſt toujours cruelle & douloureuſe, & quelquefois funeſte.

PIERRE, *ou le gravier ou la gravelle. Remede contre ces maux.* Il faut cueillir des carottes ſauvages dans le

mois d'Août & les faire sécher à l'ombre. On ne doit employer que les têtes ou les semences. On met six ou sept de ces têtes dans un theyere, on y verse de l'eau toute bouillante, on les laisse infuser comme le thé, & l'on boit cette mesure en deux fois. Tout le régime consiste à s'abstenir d'aliments trop salés, de biere forte, & de liqueurs spiritueuses. Ce remede vient d'Angleterre, où l'expérience en a été faite avec succès, mais il faut faire un usage continuel de cette boisson. Au reste, ces carottes sauvages sont fort recommandées par le fameux Boyle.

AUTRE REMEDE. Prenez environ huit onces de la meilleure avoine; frottez-la bien dans les mains, puis lavez-la dans plusieurs eaux jusqu'à ce qu'elle soit bien nétoyée; ce qui se reconnoît lorsque l'eau demeure bien claire, après qu'on en a retiré l'avoine. On prend ensuite une poignée de *dent de lion* nouvellement cueilli & bien nétoyé. On le coupe en petits morceaux, que l'on met bouillir avec l'avoine pendant trois quarts-d'heure dans un pot de fer bien net avec seize pintes d'eau de riviere ou autre courante. Après ce temps on ajoute à ces ingrédients une

demi-once de sel de prunelle & une demi-livre du meilleur miel blanc. On fait alors de nouveau bouillir le tout ensemble pendant une bonne demi-heure, puis on le passe à travers un linge : cette infusion étant bien refroidie, on la met en bouteille, & on la garde pour en faire l'usage ordinaire.

Il consiste à prendre tous les matins à jeun deux grands verres de cette liqueur; chaque verre doit contenir au moins un bon quart de pinte ; on ne pourra manger que plus d'une heure après avoir pris cette portion. On en reprendra une pareille dose trois heures après le dîner, & cela pendant quinze jours de suite, après lesquels on pourra n'en plus prendre qu'un seul verre à chaque fois. Ce remede n'est point du tout désagréable ; il n'exige point que l'on garde la chambre ; on use seulement de régime & on ne fait aucun excès. Cette boisson nétoie parfaitement les reins : comme elle est très-apéritive, elle occasionnera une grande abondance d'urines, & ainsi ouvrira une issue facile à la gravelle, dissoudra peu à peu les pierres qui se forment dans la vessie & toute ordure qui pourroit séjourner dans le corps : il est fort à propos que les malades se servent

du jus de limon pour toute boiſſon ordinaire, à moins qu'ils ne ſe trouvaſſent l'eſtomach affoibli, alors ils pourront faire uſage d'un peu de vin dans leurs repas.

PLAIES. *Huile excellente pour les plaies.* Mettez dans deux livres de la meilleure huile d'olive, deux livres de ſucre fin réduit en poudre. Remuez bien le tout avec une ſpatule de bois dans un vaſe de cuivre ou de terre, avant que de le mettre ſur le feu qui d'abord doit être léger. Quand le ſucre ſera fondu, doublez le feu; & pendant que l'huile bout à petits bouillons, remuez-la ſans diſcontinuer. Environ au bout d'une heure & demie, il ſe formera ſur l'huile des bouillons ou des cloches, & alors vous augmenterez le feu pour que l'huile bouille encore plus fort. Inſenſiblement il s'y formera de groſſes cloches ou des bouillons de couleur brune, qui deviendront enſuite d'un rouge foncé ou rembruni, & puis tous rouges. Le caramel ſe formera; & quoique l'on remue continuellement, il s'attachera au fond du baſſin. C'eſt alors que l'huile eſt cuite, mais on peut ſans inconvénient la laiſſer, en remuant toujours, un demi-quart d'heure de plus ſur le

feu; elle ne s'en gardera que mieux. Cette huile balſamique eſt bonne pour toutes les plaies, & principalement pour les plaies récentes; il faut qu'elle ſoit très-chaude pour s'en ſervir. Après en avoir bien baſſiné la plaie, on en imbibe une compreſſe qu'on met deſſus. Elle n'eſt pas moins ſouveraine pour les contuſions & les bleſſures.

Onguent excellent pour les plaies dont la recette a été envoyée en 1760 par M. l'Intendant de Pau, à tous les Intendants de Province. C'eſt *l'onguent de litharge d'or.* Il ſe fait de cette maniere: ſur une livre de litharge d'or, il faut dix-huit onces d'huile d'olive la plus graſſe, & trente-ſix onces du meilleur vinaigre, poids de marc. Quand la litharge eſt bien pilée & paſſée au tamis, auſſi fin que la farine, on la met dans une terrine de terre neuve, bien verniſſée avec l'huile & le vinaigre; on mêle bien le tout enſemble, en tournant avec un bâton de groſſeur convenable. On commence par deux cuillerées d'huile, qu'on remue juſqu'à ce qu'elles ſoient imbibées: on met enſuite deux cuillerées de vinaigre qu'on remue de même en tournant: on continue par une ſeconde cuillerée d'huile, puis par deux cuillerées de

vinaigre, & ainſi alternativement juſqu'à ce que le tout ſoit bien mêlé: on obſerve de finir par deux cuillerées d'huile. Il faut trois heures pour bien mêler cet onguent, & le rendre parfait, ſans ceſſer de remuer en tournant. On ſe ſert de cet onguent pour toutes ſortes de plaies. Il faut commencer par laver la plaie avec du vin tiede; enſuite on étend de cet onguent ſur du papier gris, & on le met ſur la plaie que l'on couvre avec un linge. Quand la plaie a de la profondeur, on fait des tentes proportionnées qu'on trempe dans l'onguent & qu'on y fait entrer. Cet onguent ſe conſerve aiſément dans des pots, & même dans la terrine où il a été fait, pourvu qu'il ſoit bien couvert. S'il devenoit trop ſec, on y met une cuillerée d'huile pour le ramollir, & on la remue pendant un bon quart-d'heure. S'il vient de l'eau par deſſus, il faut la verſer par inclination, & y mettre une cuillerée d'huile qu'il faut de même bien mêler avec l'onguent.

On peut encore avoir recours à l'onguent de Dom le Clerc, Bénédictin de l'Abbaye du Bec: cet onguent a des propriétés admirables & eſt bon à pluſieurs maux. On doit s'adreſſer

pour en avoir aux Blancs-Manteaux ; le pot eſt de 2 livres.

POUX, *vermine. Moyen pour faire mourir la vermine ou les poux.* Quand un enfant a la tête infectée de vermine, il faut réduire en poudre de l'écorce de la racine de ſaſſafras, & en frotter les cheveux de l'enfant. On peut être sûr que dans l'eſpace d'une ſeule nuit, tous les poux ſeront détruits, pourvu qu'on ait la précaution de lui lier les cheveux avec un bandeau pour empêcher la poudre de tomber.

PULMONIE ET MALADIES DE LA POITRINE. *Moyen extrêmement ſimple & nullement diſpendieux, découvert tout récemment dans Paris pour la guériſon de la pulmonie & des maladies de la poitrine.* Ce moyen conſiſte à mettre le malade dans une étable à vache dans un temps ni trop froid ni trop chaud, & à l'y faire demeurer entierement un certain eſpace de temps, de maniere qu'il y paſſe les jours & les nuits ſans en ſortir, & qu'il y faſſe toutes ſes fonctions: on en a fait l'épreuve ſur pluſieurs perſonnes pulmoniques, & juſqu'ici toutes ont été guéries de leurs maux, mais nous nous

contenterons de citer pour exemple une perſonne du ſexe qui vient d'être rétablie dans une parfaite ſanté; car nous pouvons ici aſſurer qu'elle étoit depuis plus de dix ans dans un état déplorable. Un crachement de ſang, une toux opiniâtre & continuelle avoient réſiſté à tous les remedes uſités pour les maladies de la poitrine. Le lait d'âneſſe qu'elle avoit pris pluſieurs fois dans les deux ſaiſons, ne lui avoit pas fait plus d'effet. La malade laſſée de ne trouver aucun adouciſſement à ſes maux, prit le parti de ceſſer tout remede & de vivre comme elle pourroit, en touſſant toujours, avec un grand mal au dos & à l'eſtomac. Elle étoit dans ce triſte état, lorſqu'on lui apprit qu'une femme également pulmonique comme elle, & abandonnée des Médecins, avoit été parfaitement rétablie par le moyen dont nous venons de parler. D'après un tel exemple qui lui étoit confirmé par des perſonnes de poids, elle réſolut de l'eſſayer ſur elle-même, quoiqu'elle y eût d'abord une répugnance infinie. Elle ſe laiſſa donc tranſporter dans une étable à vache le 28 Octobre 1766, & on l'y inſtalla avec toutes les choſes qui ſont néceſſaires lorſqu'on doit faire quelque ſéjour

dans un lieu. Dès la premiere nuit sa respiration fut plus libre, sa toux moins forte, les douleurs du dos, de l'estomac & des jambes furent adoucies, & tout fut dissipé quelques jours après. Elle y resta dix-huit jours entiers, pendant lesquels elle mangea très-bien & digéra de même. Elle en sortit entiérement rétablie, ayant repris même de l'embonpoint, & elle continue de se bien porter. La seule précaution qu'elle a pris, c'est que deux ou trois jours avant de quitter l'étable, elle prit l'air pour s'y accoutumer, & qu'elle se vêtit fort chaudement, ce qui est absolument nécessaire. La connoissance de ce remede s'est bientôt répandue dans Paris, & il a déjà opéré des guérisons aussi frappantes. L'effet de cette habitation est d'exciter une transpiration douce, mais continuelle, par laquelle le sang s'épure & les humeurs malignes se dissipent. Au reste, il n'y a rien à observer sur la quantité de vaches qui doit être dans l'étable, parce que cette étable étant toujours proportionnée à leur nombre, l'exhalaison est en même proportion. Quant à la façon de se gouverner dans l'étable, il ne s'agit que d'y rester constamment pendant quelques jours, d'y coucher, d'y manger,

en

en un mot d'y vivre comme dans une chambre. Il eſt bon de dire qu'on doit avoir l'attention de changer chaque jour la litiere des vaches, & d'en ôter le fumier, parce que les vapeurs urineuſes peuvent être contraires à bien des malades. Au reſte, nous ne devons pas diſſimuler ſur des avis qui ont été donnés depuis les épreuves faites de ce remede, qu'il a eu peu de ſuccès pour ceux qui ſont dans un âge avancé, ou bien lorſque la pulmonie eſt à un certain dégré.

RAGE. *Remede contre la rage.* Il faut prendre de la racine d'un roſier ſauvage qui ſoit expoſé au ſoleil levant. Après en avoir ôté la premiere écorce qui eſt noire, on en rape le poids d'un liard. On a ſoin d'avoir trois œufs frais du jour, dont on ôte exactement le germe; on ſe pourvoit d'un quatrieme œuf moins récent, que l'on ouvre à l'extrêmité pour en faire ſortir la ſubſtance, & l'on en remplit la coque d'huile de noix tirée ſans feu. Enſuite on fait rougir à grand feu une poële de fer, & l'on y jette les trois œufs frais battus en forme d'omelette avec l'huile de noix & la raclure de la racine de roſiers ſauvages, le tout ſans beurre & ſans ſel.

Il faut que l'homme ou l'animal à qui l'on veut adminiſtrer ce remede, avale l'omelette à jeun, le plus chaudement qu'il ſera poſſible, & ſans boire, & qu'il ne mange que cinq heures après l'avoir pris. Il ſuffit de faire une fois ce remede. On peut prendre une partie de l'omelette, ou même en faire une autre exprès pour l'appliquer toute chaude ſur la bleſſure. On aſſure que ce remede n'a jamais manqué perſonne.

AUTRE REMEDE *contre la rage.* On prend trois cantharides entieres & bien fraîches, (celles du Levant ſont les meilleures), & cinq grains de bon poivre; on les réduit en poudre très-fine & on les mêle bien. On fait prendre cette poudre au malade dans quatre onces de bon vin blanc. Quatre heures après on lui donne un bouillon de pois rouges, & peu de temps après on le fait manger, mais pendant trois jours il doit s'abſtenir de manger de la chair de porc & des ſalaiſons. La doſe du remede, pour un enfant au-deſſus de ſept ans, eſt d'une cantharide & d'un grain de poivre: pour un ſujet de quatorze ans, de deux cantharides & de deux grains de poivre; & pour tous les âges au-delà, cette doſe doit ſe

donner toute entiere. Il ne faut pas s'effrayer si le premier jour le malade rend du sang par la voie des urines : cet accident disparoîtra dès le second ou le troisieme jour. *Ce remede a été donné par le savant Abbé Severin Tinti. Tiré des nouv. littér. de Florence, Juin* 1756, mais il vient originairement des *Arabes.*

MÉTHODE *pour le traitement des personnes attaquées de la rage. Ce remede a été découvert par M. Defant, célebre Médecin de Bordeaux, & c'est le frere de Choisel, de la Compagnie de Jesus, qui a donné la méthode. Elle consiste dans la préparation du mercure qu'il administre de la maniere suivante.* Il faut commencer par faire une friction avec une dragme d'onguent mercuriel sur la partie mordue, en tenant ouverte autant qu'il est possible la plaie faite par les dents de l'animal, afin que l'onguent puisse y pénétrer. Le lendemain on doit réitérer la friction sur tout le membre mordu, & purger le malade avec un gros de pilules mercurielles. Le troisieme jour, après une friction sur la partie mordue, on lui fait prendre une pilule mercurielle, ou la quatrieme partie de la dose ci-dessus. On continue ainsi pendant dix

jours à lui donner tous les matins une friction d'un gros onguent & le petit bol fondant qui procure deux ou trois selles au malade, & empêche que le mercure ne se porte aux parties supérieures. Les dix jours étant accomplis, on purge de nouveau avec les mêmes pilules, & la guérison est complette.

Les pilules mercurielles sont composées de trois gros de mercure crud, éteint dans un gros de térébenthine, deux dragmes de rhubarbe choisie, de coloquinte en poudre & de gomme gutte; le tout incorporé avec suffisante quantité de miel écumé; la dose est d'un gros. L'onguent mercuriel se fait avec une once de mercure crud, éteint dans deux gros de térébenthine & avec trois onces de suif de mouton pour les pays dont la chaleur est trop grande, & de graisse de porc pour les autres. La dose pour chaque friction est d'un gros; c'est ainsi que l'on traite ceux qui viennent d'être mordus tout récemment. Mais lorsqu'il s'est écoulé deux ou trois semaines depuis la morsure, il faut augmenter la dose des remedes & les continuer plus long-temps. La dose pour les enfants diminue à proportion de leur âge.

AUTRE REMEDE. Prenez une poignée de rhue de la plus verte & de la plus tendre ; une poignée de paiquette commune, feuilles & racines nétoyées & non lavées, deux ou trois blancs de porreaux, selon leur grosseur, une poignée de la seconde peau d'églantier, d'un jet ou deux & du plus tendre, six gousses d'ail, dix ou douze fientes de poules des plus blanches. On pile bien le tout dans un mortier, & l'on y jette un verre du meilleur & du plus fort vinaigre avec une bonne cuillerée de gros sel. Après avoir bien mêlé ces drogues, on les passe dans un gros linge pour en exprimer tout le jus, & on le verse dans un vase qu'on a soin de tenir couvert pour que rien ne s'évente. Il faut préparer ce remede la veille que le sujet doit le prendre ; car il ne peut se garder plus d'un jour sans perdre beaucoup de sa force ; & passé les vingt-quatre heures, il y auroit du danger de s'en servir. Ce remede se donne à jeun, & une seule fois dans chaque accident. Aussitôt que le malade l'a pris, on le fait couvrir jusqu'à ce qu'il soit un peu échauffé. Toute la préparation du malade consiste à souper légérement la veille, &

le jour même il peut vivre à ſon ordinaire. La doſe pour un homme ſain & robuſte eſt de cinq cuillerées ; pour une femme ſaine & forte, de quatre ; pour une perſonne de quinze à vingt ans, ou de cinquante à ſoixante, deux cuillerées. On diminue ou l'on augmente un peu les doſes ſelon le tempérament : on en donne auſſi un quart de cuillerée pour un enfant à la mammelle ; pour une femme prête d'accoucher, trois cuillerées. Ce remede n'eſt pas moins efficace pour les animaux que pour les hommes. La doſe pour un cheval & une vache, un verre plein ; pour un chien, un cochon, quatre cuillerées ; pour un mouton, trois & demie ; il faut faire boire les animaux avant. Ce remede a été éprouvé avec un ſuccès toujours conſtant ſur un nombre infini de perſonnes & juſqu'au cinquieme accès de rage.

AUTRE REMEDE *contre la rage, éprouvé avec ſuccès en Allemagne.* Prenez nitre purifié, une once, mirrhe rouge mondée, une once & demie, verveine à fleur bleue, une poignée ; dent de cerf deux onces, ſel commun deux dragmes ou gros, mouron avec ſa fleur prête à murir, & cueilli au

mois de Juin, quatre onces deux dragmes. On réduit ce mêlange en poudre; on en donne à la fois la moitié d'une dragme à la perſonne mordue, & trois priſes en vingt-quatre heures. Il faut après chaque priſe reſter une heure ſans manger. On obſerve la même doſe & le même régime pour un animal. La bleſſure doit être bien lavée & nétoyée avec de l'eau de fontaine: on a ſoin de la tenir ouverte pendant quelques jours pour que tout le venin en ſorte.

RÉTENTION D'URINE. *Remede contre la rétention d'urine.* Il faut prendre ſix porreaux, ceux qui n'ont pas été replantés ont le plus de vertu. On les accommode comme pour les mettre au pot, enſuite on les met dans un pot de terre neuf qu'on remplit de bonne huile d'olive, & on les laiſſe cuire dans cette huile à un très-petit feu. Quand les porreaux ſont bien cuits, on les étend ſur des étoupes, & on les applique ſur le bas ventre du malade, le plus chaudement qu'il peut le ſouffrir. Ce topique fait uriner ſur le champ, & il eſt rare qu'on ſoit obligé de réitérer le remede. On aſſure qu'il

a été éprouvé avec succès sur des malades abandonnés de Médecins.

AUTRE REMEDE. Prenez une once de graine d'argentine broyée, qu'on fait infuser dans une pinte de vin blanc sans le faire chauffer. On remue seulement la bouteille de temps en temps, & l'on en boit tous les jours un verre à jeun; ordinairement le malade se trouve soulagé dès le second verre. Ce remede est constaté souverainement spécifique par un grand nombre d'expériences, & il est également efficace pour les malades des deux sexes.

Il faut observer que pour que ce remede ait plus de vertu, il faut avoir soin, comme on l'a dit ci-dessus, de remuer seulement de temps en temps la bouteille; en vingt-quatre heures, l'esprit de cette graine est suffisamment incorporé au vin, & l'on peut commencer à en faire usage. Cependant on ne doit point retirer l'argentine; on en boit tous les jours un verre à jeun au moment de son lever. Ce remede est admirable pour provoquer promptement les urines.

RHUMATISME. *Un rhumatisme est une douleur vague provenant de mau-*

vaiſes humeurs, & qui ſe fait ſentir tantôt dans une partie, tantôt dans l'autre.
Remede contre ce mal. Prenez une livre de vieux oing & un litron d'avoine noire; paitriſſez bien le tout enſemble, & formez-en une eſpece de gâteau que vous étendrez ſur une feuille de papier gris. Enſuite roulez le gâteau & la feuille de papier, de maniere à en faire une eſpece de ſauciſſon; attachez-le avec un fil de fer, & le ſuſpendez au-deſſus d'une eſpece de léchefrite dont le fond ſoit percé de petits trous, comme une paſſoire, & mettez au deſſous un vaſe ou léchefrite ordinaire. Cela fait, mettez le feu au ſauciſſon; le tout brûlera enſemble, papier & graiſſe. La partie de graiſſe qui en découle eſt le remede en queſtion. La léchefrite percée eſt deſtinée à recevoir tout ce qui tombe du ſauciſſon, le charbon auſſi bien que la graiſſe. Il n'y aura que la graiſſe qui tombera dans la ſeconde. Il faut avoir ſoin que ces deux léchefrites ſoient à une certaine diſtance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la derniere, car tout brûleroit. L'opération finie entiérement, on trouvera dans le dernier vaiſſeau environ deux ou trois onces d'une graiſſe noire que l'on ré-

ſerve pour s'en ſervir au beſoin. On frotte avec cette graiſſe la partie affligée de rhumatiſme ; on l'enveloppe d'un papier brouillard imbibé de cette même graiſſe, & on réitere le remede juſqu'à entiere guériſon. On a vu des expériences frappantes du ſuccès de ce remede, & entr'autres une jeune femme attaquée d'un rhumatiſme qui lui faiſoit ſouffrir depuis ſix mois des douleurs incroyables, & l'empêchoit de faire aucun uſage du bras ni de la jambe de ce côté, fut entiérement guérie au bout de douze jours, & elle n'a plus ſenti ſon rhumatiſme depuis.

RHUMATISME GOUTTEUX. *Remede.* Il faut faire bouillir dans environ une chopine de bon lait, la mie d'un pain mollet de deux liards, de maniere que la mie s'imbibe bien du lait, & ſe réduiſe en une pâte ni trop ſerrée ni trop liquide. Cette pâte étant à peu près en état d'être maniée, on la retire du feu, & l'on jette dans le reſtant du lait toujours bouillant une bonne poignée de cerfeuil cerné ; qui ne doit que s'y amortir. Car alors on le mêle dans la pâte, & l'on en forme un cataplaſme. Il ſeroit imprudent de jeter le cerfeuil dans le lait, en même temps

qu'on y a mis la mie de pain, d'autant plus que l'acide du jus de cerfeuil pourroit faire tourner le lait. Ainſi on ne doit faire ce mêlange que lorſque la pâte eſt toute préparée. On étend enſuite ce cataplaſme entre deux linges, & on l'applique ſur la partie ſouffrante le plus chaud qu'il eſt poſſible de l'endurer. On s'apperçoit bientôt qu'il procure du ſoulagement; les nerfs s'étendent, l'érétiſme de la peau s'affoiblit peu à peu, & la douleur diminue à proportion; en ſorte qu'au bout de huit à dix heures, on ne ſe reſſent plus de ſon mal. Alors on retire le cataplaſme pour le renouveller; & ce qui prouve qu'il fait beaucoup tranſpirer la partie malade, & qu'il chaſſe le mal par la voie de cette tranſpiration, c'eſt que lorſqu'on leve le cataplaſme, on le trouve beaucoup plus humide & fluide que lorſqu'on l'avoit placé ſur la partie douloureuſe. Au reſte, le cataplaſme attire ſi doucement à lui, l'humeur qui cauſe l'angoiſſe, qu'en l'appliquant au ſoir, en ſe mettant au lit, le malade ſe trouve bientôt en état de prendre du repos. Ce qui prouve que le rhumatiſme eſt véritablement goutteux, c'eſt lorſque l'humeur qui ſort par la tranſpiration eſt glaireuſe.

RHUME. *Remede.* Il faut prendre le soir pour toute nourriture pendant plusieurs jours de suite une rôtie à l'huile. Ce remede a réussi à quantité de personnes. Une bonne cuillerée d'huile d'olive avalée pure, soir & matin, a guéri des rhumes opiniâtres. L'huile de lin a encore été employée avec succès par des Médecins dans des rhumes épidémiques & accompagnés de crachemens de sang.

AUTRE *remede pour le rhume, qui est très-efficace & des mieux éprouvés: il consiste dans l'usage de la tisanne suivante.* Faites bouillir dans une pinte d'eau avec trois ou quatre pommes de reinette pelées & coupées en quatre tranches, pour la valeur d'un sol d'hyssope & de réglisse: faites réduire cette décoction à une chopine, passez-la par un linge fin; ajoutez-y quatre onces de sucre; faites ensuite réduire le tout à moitié & à petit feu. Vous en boirez matin & soir en vous levant & en vous couchant, plein un petit verre à liqueur ou deux cuillerées pleines. Le rhume le plus opiniâtre & le plus violent cesse dans quatre jours.

RIDES DU VISAGE. *Pommade contre les rides du visage.* Prenez suc d'oignon de lis blanc & miel de Narbonne, de chacun deux onces, cire blanche fondue, une once; incorporez le tout ensemble, & faites-en une pommade; il en faut mettre tous les soirs, & ne s'essuyer que le matin avec un linge.

AUTRE *pommade pour la même fin.* Prenez six œufs frais & les faites durcir; ôtez-en les jaunes & mettez en leur place de la mirrhe & du sucre candi en poudre, parties égales: rejoignez les œufs & les exposez sur une assiette devant le feu; il en sortira une liqueur que vous incorporerez avec une once de graisse de porc: il faut s'en mettre les matins, la laisser sécher & puis s'essuyer.

AUTRE REMEDE. Prenez une demi-once d'huile d'olive, une once d'huile de tartre, une demi-once de mucilage, de semence de coings, six gros de ceruse, une demi-drachme de borax, autant de sel gemme: remuez le tout ensemble quelque espace de temps dans un petit plat de terre avec une spatule, & frottez-vous-en le visage.

ROUSSEURS. (Taches de) *Remede contre les taches de rouſſeurs.* Il faut avoir un lievre tué, & non étranglé ni étouffé. Il convient que ce ſoit plutôt un mâle qu'une femelle. Le mâle ſe diſtingue de la femelle en ce qu'il a le corſage plus petit & plus fin qu'elle, les épaules rougeâtres, la tête plus courte, plus quarrée, plus chargée de poil, les oreilles plus courtes, plus larges, plus blanchâtres, le poil & la barbe des joues plus longs. On le pend à l'ordinaire par les pieds de derriere, on le dépouille, & on tire avec ſoin tout ſon ſang caillé ou non. On doit avoir en même temps des balances avec deux vaſes dont on aura fait la tare, c'eſt-à-dire que l'on y aura mis en équilibre, en ajoutant dans le baſſin du plus léger, les poids néceſſaires pour lui donner la même peſanteur qu'à l'autre. Dans l'un de ces vaſes on met le ſang du lievre, & dans l'autre poids pour poids, autant d'urine de la perſonne pour qui l'on compoſe le remede. Cette circonſtance eſt eſſentielle pour pouvoir emporter les taches de rouſſeurs. Bien plus, ce doit être l'urine de la nuit ou du matin, & lorſque

la perſonne eſt encore à jeun : c'eſt du moins la plus utilement employée.

Mettez enſuite le ſang & l'urine dans un vaiſſeau de fayance, & les mêlez & incorporez bien enſemble ; puis verſez le tout dans une ſerviette que vous nouerez & ſuſpendrez en l'air, ayant ſoin de tenir deſſous un vaſe propre pour recevoir l'eau qui filtrera au travers du linge : cette eau ſera miſe enſuite dans une bouteille, & l'on s'en ſervira de la maniere ſuivante. La perſonne qui veut faire paſſer ſes rouſſeurs, gardera la maiſon pendant trois jours, ſe tenant bien cloſe dans ſa chambre. Le ſoir en ſe couchant, elle mouillera de cette eau un petit linge dont elle humectera ſes taches par-tout où elles ſeront : elle ne les eſſuiera pas, & ſe couchera. Le lendemain matin elle ſe lavera de la même eau, qu'elle laiſſera pareillement ſécher toute ſeule & faire ſon effet : elle réitérera cette opération pluſieurs fois dans la journée, & cela pendant trois jours. Le lendemain du troiſieme jour, elle ſe lavera avec de l'eau de mouron & s'eſſuyera. Elle ſera alors libre de ſortir & de vaquer à ſes affaires. Il faudra qu'elle continue tous les matins pendant quatre ou cinq jours

l'usage de l'eau de mouron. Dans cet intervalle, les taches de rousseur tomberont par écailles & en poussiere farineuse, & la peau restera blanche, unie, claire & fraîche autant qu'on peut le désirer. Au reste, l'eau de mouron est souveraine pour le teint, sur-tout celle de mouron mâle dont les fleurs sont de couleur de pourpre, au lieu que le mouron femelle les a blanches.

AUTRE *pommade contre les rousseurs du visage.* Prenez deux pommes de capendu, céleri, fenouil, de chacune une poignée, farine d'orge, deux drachmes. Faites bouillir le tout ensemble un quart-d'heure dans quatre onces d'eau de rose, puis ajoutez une once de fine farine d'orge, le blanc de quatre œufs frais, & une once de graisse de cerf: passez le tout par l'étamine dans une terrine où il y aura un peu d'eau rose, lavez & pilez: il faut mettre le plus souvent que l'on pourra de cette pommade pour ôter les rousseurs & même les lentilles, & continuer jusqu'à ce qu'elles soient toutes effacées: il faudra après cela se garder du soleil & du grand hâle pendant quelque temps.

AUTRE REMEDE. Prenez les os longs des pieds de mouton que vous ferez brûler au feu jusqu'à ce qu'ils se réduisent facilement en poudre ; faites infuser cette poudre vingt-quatre heures dans du vin blanc, puis vous le coulerez & vous vous en frotterez le visage. Sur quatre pieds il faut un verre de vin blanc.

SANTÉ. *Recette d'une liqueur pour la santé, capable de procurer une longue vie, & cela d'après l'expérience qu'en a fait un homme qui a vecu jusqu'à l'âge de quatre-vingt dix huit ans, sans ressentir les incommodités de la vieillesse.* Mettez dans un pot de terre vernissé, deux pintes d'excellent vin rouge ; une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, une once de canelle pilée, une noix muscade rapée, deux clous de girofle concassés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & six onces de sucre candi. Ensuite couvrez le pot avec son couvercle ; luttez bien avec de la pâte, & mettez-le sur un fourneau ; donnez d'abord grand feu, & lorsque vous jugerez que la composition commence à bouillir, diminuez le feu, & lais-

fez-la mitonner pendant quatre heures entieres. Au bout de ce temps, retirez le pot & le laiſſez refroidir ; enſuite délutez-le, & verſez promptement la liqueur par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc reſté dans le linge peut ſervir à faire une ſeconde liqueur, en y mettant ſeulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur le matin une cuillerée ſur quatre doigts de vin. Au reſte la perſonne qui a donné cette recette n'en uſoit que de deux jours l'un. A l'égard de la ſeconde liqueur, on en doit prendre une plus grande quantité.

TISANNE *pour conſerver la ſanté & entretenir le corps dans toute ſa vigueur.* Prenez une demi-meſure de bonne avoine bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée ſauvage ; faites bouillir le tout dans ſix pintes d'eau pendant trois quarts-d'heure : ajoutez-y une demi-once de cryſtal minéral, & un quarteron de miel blanc : laiſſez bouillir le tout encore une demi-heure. Enſuite coulez la liqueur à travers un linge & la conſervez dans une cruche propre. Vous prendrez tous les matins à jeun deux bons verres de cette ti-

ſane, & reſterez deux heures après ſans manger. Vous en boirez autant l'après-dîner, & vous continuerez l'uſage pendant quinze jours ſans être obligé de garder un régime trop exact, & de manquer de vaquer à vos affaires. Les perſonnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin: ceux qui ſont trop reſſerrés ou qui ſe ſentent trop replets, doivent commencer par quelque lavement ou purgation: le remede opérera plus facilement. Cette boiſſon ne cauſe ni tranchée ni douleur: elle tient le ventre libre, provoque les urines, dégage le cerveau, nétoie les viſceres, procure un ſommeil facile, engraiſſe & raffraîchit, délivre les membres de toute peſanteur, fortifie tout le corps, donne à l'eſprit plus de gaieté, de ſorte qu'elle peut paſſer pour un remede qui guérit un grand nombre de maladies. On peut la prendre dans toutes les ſaiſons de l'année, excepté dans les grands froids. Le temps le plus favorable ſont les grandes chaleurs, & on en fait autant dans une autre ſaiſon de l'année. C'eſt le vrai moyen d'entretenir ſon corps dans une pleine force & vigueur. Ce remede a été expérimenté par un bon nombre de perſonnes d'honneur, qui ont été

guéries de maladies invétérées. Un Médecin nommé de Sainte Catherine a vécu par la vertu de ce remede près de cent vingt ans.

SCIATIQUE. *Comme cette maladie eſt une eſpece de goutte qui a ſon ſiege dans la cuiſſe & dont la douleur ſe fait ſentir auſſi dans la hanche, & quelquefois dans la jambe, on doit la traiter à peu près comme la goutte. Ainſi lorſque la douleur eſt vive, on doit faire ſaigner le malade, le mettre au petit lait, à la diete, aux bains, lui faire prendre des lavements, & le faire mettre à l'uſage de la boiſſon ſuivante.* Prenez une chopine d'eau de chaux d'écailles d'huitre, deux gros d'eau de fleur d'orange, une once de ſirop de guimauve. Mélez le tout pour le prendre en trois verres, à trois heures de diſtance l'un de l'autre juſqu'à parfaite guériſon.

Si la douleur empêche de dormir, on donnera au malade la potion ſuivante. Prenez deux onces d'eau de ceriſe noire, autant de fleur de tilleul; vingt gouttes de liqueur minérale anodine d'Hoffman, demi-once de ſirop de pavot blanc; on en fait une doſe pour prendre ſur les dix heures du ſoir.

On doit encore pratiquer un remede extérieur, & c'eſt d'expoſer la cuiſſe à la fumigation d'un réchaut plein de feu ſur lequel on jettera partie égale de ſuccin & d'œthiops minéral en poudre : on doit réitérer cette fumigation deux fois par jour, en frottant la partie avec une flanelle fort chaude devant & après l'opération.

On peut encore au lieu de ce remede frotter la partie avec de l'huile de laurier, ou quelqu'autre huile réſolutive.

SOURDS. *Moyen qu'a trouvé un ſourd d'entendre les ſons & les paroles.* Cet homme étoit âgé de ſoixante-dix-huit ans; il avoit perdu l'ouie depuis vingt ans, au point qu'on ne pouvoit lui faire entendre un ſeul mot, ſans crier extraordinairement. Comme il témoignoit du regret de ne pouvoir entendre le ſon d'un clavecin dont ſa fille jouoit, le maître du clavecin lui dit qu'il pourroit avoir ce plaiſir, en appliquant le bout d'un bâton mince ou d'un tuyau de pipe contre le fond du clavecin, & en tenant l'autre bout appuyé contre les dents d'en haut. Cet homme eſſaya la choſe, & entendit tous les ſons d'une maniere tout-à-fait diſtincte. Depuis ce temps-là il profita de ce moyen de s'a-

muſer. On préſuma dès lors qu'on pourroit auſſi parvenir à lui faire entendre la voix humaine par le même moyen. On fit faire une trompette parlante, dont le ſourd appliquoit le bout étroit contre les dents d'en haut, tandis qu'on prononçoit quelques mots dans l'embouchure de la trompette. Cela ne fit aucun effet : on appuya l'autre bout de la trompette contre ſes dents d'en haut ; on prononça quelques mots à voix baſſe ; le ſourd les entendit parfaitement, & les répéta d'abord. On fit enſuite l'eſſai avec un bâton mince & avec un tuyau de pipe, ce qui eut le même ſuccès. A la fin on prit des bâtons ou des lattes de diverſes longueurs juſqu'à ſix pieds, ayant la largeur d'un pouce & l'épaiſſeur du dos d'un couteau : on joignit même pluſieurs de ces lattes, en attachant fortement leurs bouts les uns aux autres, & le ſourd entendit toujours à cet éloignement les paroles qui échappoient à ceux qui étoient placés auprès de lui ; on fit encore les obſervations ſuivantes.

En parlant fortement dans la bouche du ſourd ſans aucun ſecours, ou avec le ſecours d'un entonnoir, mais qui ne touchoit pas les dents, il n'entendoit

rien. Il en étoit de même quand les levres environnoient & preſſoient le bâton, ou qu'on l'empoignoit avec toute la main ; les paroles ne ſe faiſoient pas entendre à beaucoup près d'une maniere auſſi diſtincte, que lorſque les lévres étoient ſéparées, & le bâton appuyé ſeulement en un petit nombre de points ſur quelque corps dur. Le bâton étant tenu & ſerré entre les dents, les paroles s'entendoient fort foiblement. S'il repoſoit ſeulement ſur les dents d'en bas, le ſourd n'entendoit rien du tout. Appliqué contre les deux rangées de dents, poſées l'une ſur l'autre, les ſons s'affoibliſſoient beaucoup. La langue pouſſée contre les gencives ou contre les dents, le ſourd entendoit très-bien les paroles. Il en étoit de même lorſque ſa bouche étoit remplie d'eau. Un fil d'argent ne produiſoit abſolument aucun effet. Au contraire en prenant un verre à biere cylindrique, & le ſourd en appuyant le fond contre les dents ſupérieures, il ſuffiſoit de parler doucement dans la cavité du verre ſans le toucher pour ſe faire très-bien entendre. On réuſſiſſoit également lorſque le ſourd ayant la bouche bien fermées & les levres ſerrées, on lui preſſoit fortement le verre ſous le nez,

& celui qui parloit tenoit ſes dents tout près du verre. On peut expliquer les phenomenes par la liaiſon des dents & de la mâchoire ſupérieure avec l'oreille intérieure, & ils méritent d'être éprouvés ſur les ſourds par accident, mais non ſur ceux qui le ſont de naiſſance.

AUTRE *remede pour guérir la ſurdité.* Mettez une cuillerée ordinaire de ſel gris dans environ une chopine d'eau de fontaine, que vous y laiſſerez vingt-quatre heures, ayant ſoin de remuer de temps en temps la bouteille. Mettez une cuillerée à thé de cette eau dans l'oreille malade, en ſe couchant, pendant ſept à huit jours, obſervant de vous coucher du côté oppoſé, & ſoyez sûr de guérir.

AUTRE. *Si la ſurdité eſt occaſionnée par la paralyſie des nerfs, il faut faire uſage du remede ſuivant.* Prenez une once de jus d'oignon, & autant d'eau-de-vie: mêlez-les bien enſemble: faites chauffer ce mêlange, laiſſez-en tomber trois ou quatre gouttes dans l'oreille, trois fois le jour, & ſur-tout en vous couchant.

Ou bien recevez dans l'oreille la vapeur du fenouil; elle a une vertu ſinguliere

guliere pour guérir la ſurdité. On peut encore mettre dans les oreilles trois ou quatre gouttes d'oignon chaud ou du ſuc de ſarriette, que l'on reçoit par un entonnoir, ou de la décoction de feve de marais récente, employée de même.

STOMACHIQUES. La véritable huile de Vénus eſt un des meilleurs ſtomachiques, & une des plus agréables liqueurs que nous ayons : elle convient aux deux ſexes, & à tous les âges, mais elle eſt ſingulierement propre aux gens âgés qu'elle fortifie : c'eſt un véritable élixir ; elle ſe débite chez le ſieur Sigogne, rue de l'Arbre-Sec, entre la rue Bailleul & celle des Foſſés St. Germain.

TEINT. *Pommade pour blanchir, nourrir & conſerver le teint. On doit la faire dans le mois de Mai.* Prenez une livre de beurre frais du plus gras que vous pourrez trouver; mettez-la dans un vaiſſeau de fayance un peu large, & l'expoſez au ſoleil en un lieu où il donne preſque tout le jour, & d'où il ne puiſſe point tomber d'ordures. Quand le beurre ſera fondu, verſez deſſus de l'eau de plantin, & la mêlez bien avec une ſpatule de bois ; & lorſque le ſoleil

aura dissipé l'eau, vous en remettrez d'autre, & remuerez cinq ou six fois le jour & continuerez jusqu'à ce que le beurre soit devenu blanc comme de la neige. Si le soleil n'étoit pas assez chaud dans le mois de Mai, il faut continuer dans le mois de Juin jusqu'à perfection. Sur les derniers jours vous mettrez de l'eau de fleur d'orange ou de rose pour donner bonne odeur à la pommade; elle se conserve plusieurs années sans se gâter, & elle est excellente. Il faut s'en frotter tous les soirs le visage & s'essuyer le matin avec un linge de chanvre neuf.

AUTRE *pommade pour blanchir le teint.* Prenez cinq ou six douzaines de pieds de mouton, deux ou trois jours devant la pleine lune: vous en ôterez toute la chair & casserez les os, que vous mettrez bouillir dans de l'eau rose ou du vin blanc, au défaut de l'eau de riviere, environ un quart-d'heure, dans un pot neuf verniſſé: puis vous passerez la liqueur par un linge, dans un pot où il y aura une demi-livre d'eau rose: laissez refroidir la colature, & lorsqu'elle sera froide, vous leverez la graisse de dessus l'eau avec une cuiller; puis vous la lave-

rez cinq ou six fois avec de l'eau rose, & la pilerez dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement blanche ; alors vous l'incorporerez avec une troisieme partie de son poids d'huile des quatre semences froides tirées sans feu : le tout étant bien mêlé ensemble, vous mettrez cette pommade dans un pot bien propre & net, & verserez dessus quelqu'eau odoriférante, ou au défaut, de l'eau commune, & la changerez souvent. Il faut mettre de cette pommade deux ou trois fois la semaine. A l'égard de la chair que vous aurez ôtée des os, vous la ferez bouillir comme vous avez fait les os. Il s'y trouvera peu de graisse ; elle ne laisse pas d'être aussi bonne que la premiere.

EAU *pour blanchir le teint, en usage chez les Danoises, & appellée eau de pigeon. Voici la composition de cette eau fameuse.* On mêle ensemble eau de nénuphar, eau de feves, eau de melon, eau de concombre, & jus de limon, de chacune une once. On y joint une poignée de brione, autant de chicorée sauvage, de fleur de lis, de fleur de bourrache & de fleur de feves. On prend sept ou huit pigeons blancs; on les plume & l'on en retranche

la tête & le bout des aîles ; le reſte eſt haché bien menu & mis dans un alembic avec les ingrédients ci-deſſus. On ajoute à ce mêlange quatre onces de ſucre royal en poudre, une drachme de borax, autant de camphre, la mie de trois petits pains blancs d'une demi-livre chacun, ſortant du four, & une chopine de bon vin blanc. On laiſſe digérer ces matieres dans l'alambic pendant dix-huit ou vingt jours ; enſuite on diſtille le tout, & l'eau qui en provient eſt miſe dans des vaiſſeaux propres pour s'en ſervir. Avant que de s'en laver le viſage, il faut avoir ſoin de le dégraiſſer avec la compoſition ſuivante. Prenez un quarteron de mie de pain de ſeigle ſortant du four, les blancs de quatre œufs frais, & une chopine de vinaigre : battez bien le tout enſemble & paſſez-le enſuite par un linge. L'uſage de ces deux recettes nettoie admirablement la peau, l'entretient fraîche, la blanchit, & l'empêche de ſe rider.

TEINT. *Eau pour ôter les rougeurs du viſage.* Prenez deux douzaines d'œufs frais, & les faites durcir dans les cendres chaudes ; prenez-en les jaunes, mêlez-les avec une demi-livre de céruſe

réduite en poudre subtile, & les imbibez d'une chopine de vin blanc; puis vous les exprimerez sous la presse, & vous distillerez la liqueur qui sortira au bain-marie. De l'eau qui distillera vous vous en laverez les rougeurs tous les soirs.

TETE. *Mal de tête.* Les Anglois ont un remede fort en vogue parmi eux pour la guérison de tous les maux de tête, invétérés ou périodiques, tel que la migraine, la douleur vague, la pesanteur, &c. Ce remede c'est de l'alkool ou l'esprit de vin rectifié avec l'huile de vitriol. On met de cette liqueur dans le creux de la main, qu'on applique sur le front du malade. Elle emporte ordinairement en moins de quatre ou cinq minutes le plus violent mal de tête.

TONNERRE. *Moyen de se garantir du tonnerre, proposé en 1755, par Mr. Kauger, Professeur de Médecine à Helmstadt.* Toutes les expériences, dit-il, nous persuadent que la foudre tue ceux qu'elle a frappés, en vertu des mêmes raisons par lesquelles le feu électrique fait cet effet sur les oiseaux. Ainsi tout ce qui peut nous mettre en

tel état, que rien ne puisse tirer de notre corps des étincelles bruyantes, est apparemment le remede qui nous garantira de la foudre.

Or il est constaté par les expériences que ces étincelles bruyantes ne sortent point d'un homme électrique, tant qu'il se garde de toucher à des corps non électriques. On sait aussi qu'un homme qui n'est point électrique ne produit aucune étincelle bruyante, à moins qu'il n'approche d'un corps électrique; d'où il s'ensuit qu'un homme éloigné de tous les corps qui communiquent l'électricité, n'étant point électrisé par l'orage, ne peut être frappé de la foudre. Donc pour être en sûreté dans l'un & l'autre cas, il faut se placer sur des corps qui ne communiquent point l'électricité, comme sur de la poix ou sur de la soie. Mais il est important que si l'on choisit un siege, il n'y ait aucune sorte de métal, pas même des cloux.

TREMBLEMENT DES MAINS. *Remede.* Prenez un pot d'urine d'une jeune personne saine, autant d'eau où les forgerons éteignent leur fer; faites-y bouillir six poignées d'armoise, jusqu'à diminution du tiers. Il ne faut point

passer cette liqueur, mais se servir de cette herbe pour s'en bien frotter les mains & les poignets, après qu'on s'est bien lavé les mains dans la décoction. Au reste, il faut se les laver trois fois le soir, & sur-tout le matin & le soir: ce remede est efficace, à moins que le tremblement ne vienne de vieillesse; car alors il est presque sans remede.

TUMEURS. *Les tumeurs sont une élévation qui se fait sur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs. On peut pour les amollir & avancer leur suppuration, lorsqu'elles veulent abscéder, user du cataplasme suivant.* Prenez deux oignons de lis cuits sous la cendre; pilez-les dans un mortier de marbre avec deux poignées de feuilles d'oseilles; faites ensuite cuire le tout avec une suffisante quantité de saindoux, jusqu'à consistance de cataplasme. Appliquez-le chaudement sur la partie, le renouvellant deux fois par jour.

TUMEURS DES HYPOCONDRES. *Remede contre les tumeurs des hypocondres.* On prend du tabac en feuilles que l'on bat bien avec du vinaigre & de l'eau-de-vie jusqu'à en faire une sorte de bouillie, & on l'applique dans un

morceau de linge sur l'estomac. Ce topique excite le vomissement. On peut l'appliquer sur les hypocondres mêmes & sur l'épigastre ; il fait également son effet.

VERMINE. *Vermine ou insectes qui ont la forme de petits poux, & connus sous le nom honteux de morpions, parce qu'ils s'attachent autour des parties naturelles, & si fortement, qu'on ne peut les en détacher ; ajoutez qu'ils causent des démangeaisons insupportables. C'est la grande malpropreté & le commerce des femmes débauchées qui engendre cette vermine, ou bien si l'on couche avec quelqu'un qui en est atteint. Moyen simple de les détruire dans l'espace d'une nuit.* Prenez chez un Apothicaire, gros comme une noix d'onguent mercuriel, connu sous le nom d'onguent gris ; oignez, en vous couchant, tous les endroits attaqués de cette vermine : après que vous aurez fait ce liniment, entourez d'un double linge ces parties, & vous essuyerez quelques vives cuissons pendant la nuit, mais dès le lendemain tous ces insectes auront péri ; & en vous lavant avec de l'eau chaude, ils tomberont & disparoîtront.

PETITE VÉROLE. *Moyen pour préſerver les enfants des dangereuſes ſuites de la petite vérole.* Une Sage-Femme du Comté de Sayn-Hachenbourg qui a trouvé ce moyen, prétend que les enfants bien conditionnés ont tous en naiſſant de petits boutons qu'elle croit être le germe de la petite vérole, & que ſa méthode les en garantit ou qu'ils n'en ont que quelques grains, & peu ou point de fievre. Cette méthode eſt fort ſimple au moment où l'enfant paroît, elle a ſoin même avant qu'il reſpire, de tenir ſur ſon nombril le pouce bien fermé pour en boucher l'ouverture, & d'empêcher qu'il ne rentre par le cordon, ni par la reſpiration dans le corps de l'enfant aucune ſaleté. Pour cette opération qui eſt aſſez pénible, elle ſe fait aider par des femmes, & toutes appliquant leurs doigts au nombril de l'enfant, à force de preſſer le cordon juſqu'au point où ſe fait la ligature, elles en font ſortir les impuretés: cette opération ſe répete trois ou quatre fois, afin que rien de ſale ne retourne à l'enfant, mais reſte au-delà de la ligature.

Les Anglois ont éprouvé avec ſuccès dans cette maladie la propriété du

quinquina. Un jeune homme ayant été attaqué de la petite vérole, l'on observa lors de l'éruption plusieurs boutons livides & qui menaçoient de la gangrene. Le quinquina fut ordonné sur le champ ; on en faisoit prendre au malade une demi-drachme de trois en trois heures, & il continua cette boisson pendant onze jours : il en prit en tout trois onces en quarante-sept prises. On étoit étonné de voir le changement que le quinquina opéroit dans la couleur des boutons qu'il faisoit murir & des forces qu'il donnoit au malade. Une femme âgée, ayant été attaquée de la petite vérole, l'éruption s'arrêta tout à coup : on employa inutilement les vésicatoires & les cordiaux; elle fut abandonnée des Médecins. On essaya le quinquina; on lui en fit prendre une drachme de trois en trois heures ; on remarqua un changement total à la deuxieme prise : & vingt-quatre heures après, il ne resta plus aucun symptome dangereux.

L'importante découverte de l'innoculation n'empêche pas de bons Médecins de chercher de nouvelles méthodes pour traiter la maladie naturelle. Les Mémoires de l'Académie de Stokholm de 1751, en contiennent une

qui paroît fort sage & bien simple. On sait que la petite vérole la plus redoutable est la *confluente*, c'est-à-dire celle qui s'étend comme une croûte sur la surface du corps, au lieu d'être en pustules séparées & distinctes. Cette petite vérole confluente est celle dont Monsieur *Posen*, célebre Médecin Suédois, s'est attaché principalement à préserver les enfants, & la conduite qu'il a prescrit a été justifiée à Upsal par un grand nombre de succès.

1°. On fait prendre à l'enfant un léger purgatif de manne, & cependant on l'éloigne le plus qu'on peut du mauvais air. 2°. On ne lui donne presque point de viande; & d'ailleurs rien ne lui est défendu, si ce n'est l'excès du sel & des épices. 3°. Il faut le faire boire plus que de coutume. 4°. On lui fait prendre deux fois la semaine pendant un mois des pilules préservatives. Aussitôt que l'enfant ainsi préparé donne des indices de pétite vérole, on cesse l'usage des pilules. Un enfant qui les avoit prises à l'insu du Médecin, le second jour de son attaque, eut le troisieme au visage quelques taches qui disparurent dès le lendemain; ensuite il se trouva bien, se leva & n'eut la petite vérole que quinze

jours après, mais très-douce & sans aucune incommodité. Cette méthode a été employée sur des sujets depuis deux ans jusqu'à dix-neuf, & Monsieur *Rosen* a remarqué que tous ceux qui avoient usé de ces pilules, n'avoient eu aucun des fâcheux symptomes qui accompagnent ordinairement la petite vérole. Voici la composition des *pilules préservatives*. " Prenez quinze grains » de calomelas bien préparé, autant de » camphre, autant de bon extrait d'a- » loës, & vingt-cinq grains de résine » de gayac: faites-en, selon l'art, des » pilules du poids de deux grains ». Il faut mettre pour les adultes & pour un petit enfant moins de camphre, sur-tout quand les pilules sont fraîches. La dose proportionnée à chaque âge est facile à déterminer: elle sera suffisante, si l'enfant a dans la matinée deux selles douces.

MOYEN *de prévenir la sorte de petite vérole qui est maligne, pratiqué & communiqué par Mr.* ROSE, *Médecin du Roi de Suede. Lorsqu'on sait que la petite vérole est dans le voisinage ou dans la propre maison où l'on habite avec des enfans.* 1°. Il faut faire prendre à l'enant un léger purgatif, comme de

manne. 2°. On le garantit autant qu'il eſt poſſible du mauvais air. 3°. On lui laiſſe manger le moins de viande que cela ſe peut; au reſte on ne lui défend aucune eſpece de nourriture, à la réſerve du ſel & des mets de haut goût. 4°. On le fait boire plus qu'il ne boit ordinairement. On lui fait prendre pendant quatre ou cinq ſemaines des pilules préſervatives, deux fois par ſemaine; par exemple chaque lundi & chaque vendredi le ſoir: enſuite il ſuffit de les prendre une fois par ſemaine; il eſt aiſé de connoître la doſe qu'il en faut pour chacun: elle eſt aſſez forte, ſi l'enfant éprouve le matin deux petites ſelles: on peut donner à un enfant de deux ans, trois pilules, à un de trois ans quatre, de quatre ans cinq, &c. Et on s'en tient à la doſe qui produit l'effet déſiré.

Auſſi-tôt que l'enfant qui ſe ſert de ce remede fait voir quelque marque de petite vérole, il faut ceſſer dans l'inſtant l'uſage de ces pilules.

Ce traitement a été pratiqué ſur des enfans depuis deux ans juſqu'à dix-neuf, & on a remarqué que ceux qui ont continué de ces pilules ont été exempts de toute incommodité.

Voici la compoſition de ces pilules préſervatives.

Prenez quinze grains de calomelas bien préparé, quinze grains de camphre, quinze grains d'extrait d'aloës tiré à l'eau, & vingt-cinq grains d'extrait de gayac. Mettez le tout enſemble pour en faire, ſuivant l'art, des pilules chacune du poids de deux grains, que vous envelopperez d'une légere feuille d'argent.

Le calomelas differe peu du ſublime doux ou *aquila alba*.

Pour un homme adulte, il convient de prendre un grain de calomelas de plus, & pour un petit enfant moins de camphre, ſur-tout quand les pilules ſont fraîches.

Les parents qui veulent ſe ſervir de cette méthode, doivent y avoir l'œil eux-mêmes, pour que les pilules ſoient adminiſtrées exactement; ceux qui ſe fient aux domeſtiques ſont ſouvent trompés.

PRÉSERVATIF ÉPROUVÉ *contre l'attaque de la petite vérole.* Il conſiſte à faire uſage quelque temps de l'eau de goudron, ſur-tout lorſque l'air paroît être impregné des vapeurs malignes qu'occaſionnent la petite vérole. Pour

cet effet, mettez sur quatre pintes de goudron, quatre pintes d'eau qu'on mêlera pendant cinq à six minutes: ensuite on fermera bien le vaisseau où se doit faire l'infusion, on laissera reposer le tout pendant deux fois vingt-quatre heures, & on tire ensuite la liqueur au clair dans plusieurs bouteilles, que l'on bouche exactement. La regle générale est de boire de cette eau, une chopine le matin, deux heures avant de manger, & le soir autant deux heures après le souper. Au reste, il est du plus ou du moins pour la quantité, selon que l'estomac est plus ou moins foible. C'est dans les Colonies Angloises de l'Amérique que l'on a découvert ce préservatif, qui a été employé avec tout le succès possible, tant en Angleterre qu'en Irlande. La vertu de l'eau de goudron est de délayer & d'atténuer les matieres qui causent quelque obstruction, ou qui causent la corruption du sang.

MOYEN *pour empêcher la petite vérole de marquer sur le visage.* Il consiste à empêcher la matiere des boutons de caver. Pour cet effet, lorsque l'éruption de la petite vérole est faite, & que les boutons commencent à grossir

& à se remplir de pus; on n'a qu'à prendre de la craie bien pulvérisée, que l'on mêlera avec de la crême nouvelle : on en fera une espece de pommade un peu liquide, afin d'en pouvoir aisément frotter le visage du malade : on se servira d'une plume pour appliquer cette pommade sur le visage, & on aura soin de la renouveller à mesure qu'on s'appercevra qu'elle seche. Alors il n'y a point à craindre que le malade se gratte. La fraîcheur de la crême empêchera la démangeaison, & la craie qui y est mêlée, desséchant insensiblement la matiere enfermée dans les boutons, l'empêche de caver dans la chair, & d'y faire des creux.

MOYEN *de faire passer celles qui se dissipent difficilement.* Prenez une quantité raisonnable de limaçons avec leurs coquilles. Pilez-les avec partie égale de sucre candi ; faites-en un mêlange ; oignez-en le visage ; il est efficace pour effacer ces sortes de taches.

VERRUES *ou porreaux ; ce sont des excroissances qui viennent ordinairement aux mains & aux doigts, qui quelquefois grossissent, se multiplient, & font un effet fort désagréable. Moyen de les*

faire paſſer. Prenez la ſeconde peau d'un citron, faites-la tremper pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre diſtillé, & appliquez-la ſur les verrues ; il ne faut laiſſer agir ce remede que pendant trois heures, & le renouveller tous les jours, ou bien partagez en deux moitiés un oignon rouge, & frottez-en bien les verrues. Si elles réſiſtoient à ces remedes, on peut ſe ſervir de l'eau forte ; on en verſe une ſeule goutte ſur la verrue, après l'avoir entourée de cire pour défendre la chair vive contre la corroſion de cette liqueur.

VERS. *Vers ſolitaire*. Ce vers dont le ſéjour dans le corps humain eſt ſi dangéreux, réſiſte à la plûpart des remedes qui font périr toute autre eſpece de vers. En voici un pourtant qui eſt infaillible & bien prouvé. Le *pourpier* qu'on trouve par-tout eſt un vrai poiſon pour le vers ſolitaire. On peut le manger en ſalade, verd ou ſec, cuit ou crud. Il agit toûjours également ſur ce vers. Au défaut de la plante qui peut manquer, ſurtout dans l'hyver, la graine de pourpier bouillie fait le même effet, ſi ce n'eſt qu'il faut en uſer plus long-temps. Ou il ſuffit d'en manger une fois une certaine quantité pour faire mourir le vers

solitaire. Au reste, il est aisé de conserver la plante, comme on fait les autres herbages, soit en la gardant dans de l'eau avec une couche d'huile par-dessus, soit en la faisant sécher.

VIE. *Moyen de se procurer une longue vie. Elixir de longue vie; en voici la composition.* Une once & un gros d'aloës succotrin, un gros de ledoire ou zedoire, pareil poids d'agaric blanc, de gentiane, de saffran du levant, de rhubarbe fine, de thériaque de Venise.

Mettez en poudre & passez au tamis les six premieres drogues, après quoi mettez-les dans une bouteille de gros verre avec la thériaque. Jettez dessus une pinte de bonne eau-de-vie: bouchez bien cette bouteille d'un parchemin mouillé; quand il sera sec, piquez-le de plusieurs trous d'épingle, afin que la fermentation ne casse pas la bouteille. Mettez-la à l'ombre pendant neuf jours. Ayez soin de la bien remuer matin & soir pour mêler les drogues. Le dixieme jour, sans remuer la bouteille, coulez doucement l'infusion dans une autre, tant qu'elle sortira claire, & bouchez bien avec du linge cette colature, puis mettez sur vos drogues

une demi pinte d'eau-de-vie que vous y laisserez encore pendant neuf jours bien bouchée comme l'autre, & remuez-les de même. On coulera aussi au dixieme jour, & quand on s'appercevra que la liqueur se brouille ; on mettra du coton dans l'entonnoir, & on la filtrera à plusieurs reprises, s'il le faut, pour l'avoir claire. On aura attention de mettre un linge sur l'entonnoir, afin que la liqueur ne s'évapore point : on mêlera les deux infusions ensemble, & on les serrera dans des bouteilles bien bouchées. On pourra s'en servir dès le premier jour. Avec l'usage journalier de ce remede, c'est-à-dire, si on prend six à sept gouttes, on vit long-temps sans avoir besoin de saignées ni d'autres médicaments. Il restitue les forces, anime les esprits vitaux, aiguise les sens, ôte les tremblements de nerfs, émousse les douleurs de rhumatisme & les douleurs de la goutte, l'empêche de remonter, nettoie l'estomac de toutes les humeurs grasses & gluantes, guérit les coliques, les indigestions, purifie le sang, est un contre-poison parfait, provoque les mois aux femmes, purge imperceptiblement & sans douleur, guérit les fievres intermittentes. A la troisieme

doſe, il eſt un préſervatif contre les maladies contagieuſes, fait pouſſer la pétite vérole ſans riſque.

Voici les doſes.

Pour les maux de cœur, une cuillerée à bouche.

Pour les indigeſtions, deux dans quatre de thé.

Pour la rage de goutte, dans l'accès, quand elle remonte, trois doſes par jour.

Pour colique d'entrailles, deux doſes dans quatre d'eau-de-vie.

Pour les vers, une cuillerée à café pendant huit jours.

Pour l'hydropiſie une cuillerée à café pendant un mois dans du vin blanc.

Pour la ſuppreſſion des mois, une cuillerée à jeun pendant treize jours dans trois de vin rouge.

Pour les fievres intermittentes, une cuillerée priſe dans les friſſons.

Pour purger en forme, trois cuillerées pour les robuſtes, & deux pour les conſtitutions foibles; il n'opere que le lendemain, ſans douleurs, mais il faut s'abſtenir de fruit, ſalade, laitage.

A l'égard de l'uſage journalier qu'on en peut faire, il eſt de neuf gouttes pour les hommes, & de ſept pour les femmes. Cette recette a été trouvée

dans les papiers du Docteur Yerneſt, Médecin Suédois, mort à l'âge de cent quatre ans. Ce ſecret étoit dans ſa famille qui en faiſoit uſage; ſon pere a vécu cent douze ans, ſon aïeule cent trente. Ils en prenoient ſept à huit gouttes matin & ſoir. Cet élixir n'eſt pas difficile à faire. Le prix des drogues eſt de 35 à 40 ſols pour deux pintes d'eau-de-vie.

VUE. *Moyen pour ſoulager la vue quand elle eſt affoiblie ou preſque perdue.* Ce moyen a été découvert par un homme de 60 ans, qui ſe trouvoit dans ce cas fâcheux. Il prit des lunettes garnies de cercles forts grands; & en ayant ôté les verres, il appliqua à chacun des cercles vuides un tuyau conique de cuir noir d'Eſpagne. En approchant l'œil de l'ouverture la plus large du cône, il pouvoit lire l'impreſſion la plus fine qui s'offroit à la petite ouverture. Ces tuyaux étoient de différente longueur, & l'ouverture de la pointe du cône étoit auſſi différente: plus cette ouverture étoit étroite, mieux il diſtinguoit les plus petites lettres: plus elle étoit large, plus elle comprenoit de mots ou de lignes, & par conſéquent moins il avoit beſoin de remuer

la tête & la main, en lisant ; il se servoit tantôt d'un œil, tantôt de l'autre, & les relayoit ainsi tour à tour ; car les rayons visuels des deux yeux ne peuvent pas se réunir sur le même objet, quand ils sont ainsi séparés par deux tubes opaques. Plus la matiere de ces tubes sera légere, moins ils seront embarrassants : il faut les noircir en dedans, de maniere qu'ils n'aient point de lustre, & ils doivent être construits de sorte qu'on puisse les allonger ou les raccourcir, & rendre l'ouverture de la pointe plus ou moins large selon le besoin. La seule difficulté qu'on peut trouver à s'en servir, n'est que dans le commencement ; mais pour peu qu'on y soit accoutumé, l'usage devient assez facile.

YEUX. *Maladie des yeux. On a découvert depuis quelque temps que l'huile de vipere etoit d'une grande utilité pour les maladies des yeux. La meilleure maniere de la faire est celle-ci, suivant la pratique d'un excellent Medecin.* Prenez une chausse d'hypocrate faite avec de vieille toile de lin : mettez-y une vipere grasse ; suspendez-la au soleil, & mettez au-dessous de sa pointe une

phiole pour recevoir l'huile à mesure qu'elle en distille goutte à goutte.

FLUXION *sur les yeux. Remede.* Prenez deux onces de chaux vive filtrée; dissolvez y une drachme de sel ammoniac en poudre. Versez la dissolution dans une bassine de cuivre, laissez-la dedans pendant une nuit, jusqu'à ce que la bassine soit devenue bleue: filtrez-la, & la gardez ensuite pour faire un collyre. Ce remede est fort bon pour nettoyer les yeux de leur sanie, dessécher les petits ulceres qui y viennent, & consumer les cataractes.

Corps étrangers entrés dans les yeux. Si c'est une paille ou férus, on prend un morceau de cire d'Espagne bien frotté contre du drap; on l'approche de l'endroit où est la paille, & celle-ci s'y attache: si ce sont des pailles de fer ou d'acier, approchez-en une pierre d'aimant: si c'est de la poussiere, on applique sur l'œil un morceau de chair de veau.

Foibleſſe des yeux ou vue trouble. Mettez des foyes ou les inteſtins des goujons de riviere dans une bouteille

de verre expoſée à une douce chaleur du ſoleil : ils ſe convertiront en une liqueur jaune & huileuſe, appliquez-en ſur les yeux.

Fin de la premiere partie.

L'ALBERT MODERNE.

SECONDE PARTIE.

L'UTILITÉ.

Secrets qui ont pour objet un très-grand nombre de choſes bonnes & utiles à ſavoir dans les différents beſoins ou occaſions de la vie, tant à la campagne qu'à la ville.

BESTIAUX. (Maladies des) *Remede contre la maladie des beſtiaux qui urinent le ſang. Elle les attaque en Eté lorſqu'ils ſont dans les pâtures. Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce mal, il faut leur faire quitter les champs & les ramener à l'étable.* On

fait diſſoudre une poignée d'amidon blanc dans de l'eau de puits bien claire, & on la délaie ſi bien qu'on puiſſe la faire avaler ſans peine & ſans dégoût à l'animal. Enſuite on lui donnera à manger à ſec ſans le faire boire, & l'urine de ſang ceſſe en vingt-quatre heures.

BESTIAUX, (Maladie des) *appellée charbon. Remede.* Dès qu'on s'apperçoit que les beſtiaux ſont incommodés d'un bouton ou d'une barre ſur la langue, il faut prendre une piece d'argent pour racler ce bouton juſqu'à ce que le ſang vienne; enſuite prendre une poignée de ſel & autant de poivre, quelques gouſſes d'ail qu'on hâche bien menu, & une bonne poignée d'herbes fortes, concaſſées, comme la lavande, le ſerpolet, la ſauge, le thim, le romarin & autres. On met le tout enſemble dans une ſuffiſante quantité de vinaigre. Et on le laiſſe en digeſtion pendant quelques jours. En frottant de cette mixtion la langue de l'animal malade, il ſera guéri ſur le champ, & il mangera tout de ſuite ſans aucune difficulté. Une cuiller d'argent eſt l'inſtrument le plus propre pour nettoyer la langue de la bête. Cependant quelques per-

sonnes se sont servies avec succès d'un morceau d'écarlatte. Comme la contagion ne se manifeste point par aucun signe extérieur, & que les animaux qui en sont atteints, ne paroissent pas souffrir, parce qu'ils mangent toujours, il faut être bien attentif à visiter chaque jour leur langue, autrement l'on s'expose à être la dupe de la moindre négligence à cet égard.

REMEDE *contre la mortalité des bestiaux, comme chevaux, mulets, bourriques. On doit commencer le traitement par le purgatif suivant.* Prenez du mercure doux & jalap en poudre de chacun une once. On délaie le tout dans huit onces d'huile d'olive. On le fait avaler au cheval, & on a soin de ne lui donner à manger que trois heures après. Il faut faire dégourdir l'eau avant de l'abreuver, & lui faire boire tous les jours huit onces de décoction de racine d'Aristoloche ronde : la moitié de cette dose suffit pour les petits chevaux, mulets & bourriques. Le lendemain de la purgation on fait une fumigation avec les ingrédients suivants. Prenez de la cire jaune, une once, & cinnabre bien pulvérisé demi-once. Faites fondre la cire dans un plat

verniſſé ſur un feu lent, & en le remuant avec une ſpatule, vous y jeterez peu à peu le cinnabre; vous retirerez enſuite le plat du feu, & vous remuerez la matiere juſqu'à ce qu'elle ſoit refroidie. Trois fumigations doivent ſuffire, & l'on n'en fait qu'une par jour. Ce remede a parfaitement réuſſi ſur pluſieurs chevaux, mulets, &c.

BLED. *Préparation ſpécifique pour préſerver le froment de la brouine, ſuivant l'expoſé d'un Cultivateur.* Pour cinq ſetiers de froment, meſure de Paris; je prends, dit-il, deux livres d'alun qui coûte neuf ſols la livre, & je les fais fondre dans un chaudron ſur le feu. Quand cet alun eſt fondu, on verſe de l'eau dans un baquet ou dans un grand cuvier. On met par-deſſus de l'eau froide, & l'on y jette de la chaud vive, à la quantité ordinaire du *chauſſumage*. Quand la chaux eſt éteinte, on y met le grain avec aſſez d'eau pour qu'il y en ait trois ou quatre doigts au-deſſus: on remue bien le tout avec une pelle de bois; on tire enſuite le mauvais grain qui ſurnage, avec une écumoire; puis on laiſſe repoſer le tout pendant deux heures; après quel temps on remue encore tout le grain, & l'on

écume s'il le faut. Au bout de deux autres heures, on retire le grain de l'eau par le moyen d'un panier pour ne pas perdre cette même eau qui sert à une autre cuvée de pareil grain, en y remettant moins d'alun. On répand le grain égoutté sur une planche, & on a soin de le remuer souvent, afin qu'il ne se prenne pas par grumeleaux. Pour le secher plus vîte, chaque fois qu'on le remue, je le fais poudrer avec de la chaux vive à travers un panier couvert d'une forte toile. Il ne faut pas être plus de quatre ou cinq jours sans mettre en terre le grain ainsi préparé. Depuis trente ans que je me sers de cette méthode, & qu'on pratique depuis long-temps dans la vallée de Montmorenci, je n'ai jamais eu un épi foudré ou brouiné.

MOYEN *de multiplier la récolte du froment en l'étuvant. Etuver le froment, c'est le dessécher dans l'étuve à la chaleur du charbon. Voici le résultat d'une expérience qui en a été faite à Genève.* On a mesuré 284 pieds cubes de même bled. La moitié, c'est-à-dire 142 pieds ont été étuvés & ont perdu 5 pour 100 de ce volume: on les a humecté, & ils ont repris leur volume. On a fait

moudre ſéparément les 142 pieds cubes étuvés & les 142 pieds cubes non étuvés ; le dernier bled a donné 68 livres 18 onces de farine de plus que le bled étuvé. On a pétri ces deux ſortes de farine ; celle du bled étuvé a produit 210 livres de pain de plus que la farine du bled non étuvé, laquelle avoit cependant peſé 68 livres de plus que l'autre. On vient d'établir en pluſieurs lieux de ces ſortes d'étuves.

SAUMURE *qui garantit le bled de la nielle, & détruit encore certains inſectes.* On prend de la chaux de roche & du ſel marin, que l'on met dans un grand cuvier : on verſe par-deſſus une quantité proportionnée de biere aigrie ou d'urine, & on remue le tout enſemble juſqu'à ce que le ſel ſoit diſſous & la chaux bien délayée : on laiſſe enſuite repoſer ce mêlange pendant vingt-quatre heures, après quoi on le tranſverſe dans une autre cuve deſtinée à cet uſage. Le grain eſt mis dans cette ſaumure, & on l'y laiſſe tremper depuis le ſoir de la veille juſqu'au matin du jour qu'on le ſeme. Avant que de le ſemer, il eſt bon de le ſaupoudrer avec de la chaux vive bien ſeche.

BLED. *Moyen de préſerver le froment de la corruption, & de le conſerver, publié par l'ordre du Gouvernement en* 1759. Si le grain qu'on veut ſemer eſt net & ſans moucheture noire, il ſuffira de le laver dans la leſſive ci-après décrite. Si au contraire ce grain eſt taché de noir ou affecté de ce que l'on appelle *Nielle*, *Bruine*, *Brourure*, *Boſſe*, *Charbon*, *Carie*, &c. Il faut le laver pluſieurs fois dans de l'eau de pluie ou de riviere, & ne le paſſer dans la leſſive, que quand il n'y aura plus de noir. Pour faire cette leſſive, on prendra des cendres de bois neuf, c'eſt-à-dire qui n'ait point été flotté. On en remplira un cuvier aux trois quarts, & on y verſera une quantité d'eau ſuffiſante. Celle de la leſſive deſtinée pour la graine, doit être de deux pintes, meſure de Paris, ou quatre livres d'eau pour une livre de cendre. Cette proportion donnera une leſſive aſſez forte : lorſqu'elle ſera coulée on la fera chauffer, & on fera diſſoudre aſſez de chaux vive pour qu'elle prenne un blanc de lait. Cent livres de cendres & deux cents pintes d'eau donneront 120 pintes de leſſive auxquelles on ajouteta quinze livres de chaux. Cette

quantité de leſſive ainſi préparée ſuffit pour 60 boiſſeaux de froment, & ne revient au plus qu'à 40 ſols, ce qui fait 8 deniers pour chaque boiſſeau. Pour faire uſage de cette leſſive chauffée, on attendra que ſa chaleur ſoit diminuée au point qu'on y puiſſe tenir la main. Alors on verſera le froment déjà lavé dans une corbeille d'un tiſſu peu ſerré, & qui ait deux anſes, & on la plongera à diverſes repriſes dans cette leſſive blanche: on remuera le grain avec la main ou avec une palette de bois, pour qu'il ſoit également détrempé. On ſoulevera enſuite la corbeille pour la laiſſer égoutter ſur le cuvier; puis on étendra le grain ſur des chevriers ou ſur des tables pour le faire ſécher plus promptement. On remplira la corbeille de nouveau grain, & on la trempera comme ci-deſſus dans le cuvier dont on aura remué le fonds avec un bâton juſqu'à ce qu'on ait fait paſſer les 60 boiſſeaux. Le Laboureur pourra profiter des beaux jours & de ſes moments de loiſir pour préparer tout le grain ſoupçonné de nielle dont il aura beſoin pour les prochaines ſemailles.

AUTRE REMEDE *pour préſerver les bleds de la brouine ou brouiſſure.* Le bled épuré & criblé au crible normand, on le met en pile dans l'endroit deſtiné pour *enchauſſer* ou *enchauvrer*; puis on fait bouillir une quantité d'eau proportionnée à celle du grain qu'on veut préparer. On met le chaudron d'eau bouillante au milieu d'un tas de bled, & on y fait éteindre de la chaux bien vive; on l'agite pour la bien délayer, & la mettre en lait. Enſuite on en arroſe tous les tas de bled, & l'on prend de l'eau froide pour achever de nettoyer le chaudron: on retourne après cela trois ou quatre fois le bled; de façon qu'il n'y ait pas un grain qui ne ſoit trempé de cette eau de chaux: on remue le bled juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement ſec, & on ne le ſeme que cinq ou ſix jours après cette opération. La quantité de chaux, pour bien enchauſſer, eſt d'un quarantieme de celle du bled. Cette méthode eſt pratiquée avec ſuccès par les meilleurs Laboureurs des environs de Dammartin.

CAROTTES. (Confiture de carottes.) *La carotte eſt, après le chervis, la plus ſucrée de toutes les racines. Bien des*

gens ignorent qu'on peut en faire une confiture excellente & nullement dispendieuse. Voici la maniere. Prenez de carottes ce que vous jugerez à propos; ratissez-les parfaitement & les coupez de la même longueur & grosseur que l'on fait pour les mettre dans le pot. Mettez de l'eau dans un chaudron sur le feu; & lorsqu'elle bouillira, jetez-y vos carottes, & les y laissez un bon quart-d'heure; c'est ce qu'on appelle blanchir: tirez-les ensuite & faites-les égoutter & sécher sur des claies d'osier. Les carottes ainsi préparées, ayez du vin doux; plus il sera doux, plus la confiture sera parfaite, & il n'en est point de meilleur que celui qui coule lorsque l'on charge le pressoir, aussi le nomme-t-on *la mere-goutte.* On doit régler la quantité de vin doux sur celle des carottes, mais le tout de maniere que le vin surnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes. On fait auparavant bouillir le vin, on l'écume exactement, & c'est lorsqu'il est bien écumé que l'on y met les carottes: on les laisse bien cuire sur un feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus de jus que ce qui en est nécessaire pour conserver la confiture. Ce fruit ne peut

jamais trop cuire ; mais la marque à laquelle on connoîtra que le jus a son juste degré de cuisson, est lorsqu'après en avoir tiré un peu sur une assiette, & qu'on l'a laissé refroidir, il s'épaissit & brunit. Aussi-tôt que l'on a mis les carottes cuire dans le vin, on y jette de la canelle en branche, & on y mêle deux pintes de bon miel que l'on a eu soin avant de rafiner. On acheve ensuite la confiture, & on peut être sûr qu'elle sera très-saine & très-bonne, jusques-là que le plus fin connoisseur ne pourra démêler avec quoi elle aura été faite.

CHAMPIGNONS. *Moyen de se fournir journellement de champignons sans qu'on ait un jardin.* Dans une cave à trois ou quatre pieds des murs, élevez à l'ordinaire une couche de crotin de cheval & de mulet, si vous pouvez en avoir, & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé ensemble. Ne faites point cette couche ni plate ni en dos de bahut, mais disposez-la en talus, & la couvrez d'un demi-pouce de terreau : vous la battrez ensuite, selon l'usage, avec le dos de la pelle ou de la beche. Cette couche vous donnera infailliblement des champignons, non pour deux

ou quatre mois, comme celles des Jardiniers, ni même pour un an, mais pendant des trois & quatre années consécutives; elle a besoin de temps à autre d'être arrosée. On hâte la production des champignons en arrosant la couche d'eau tiede, & en y jetant des épluchures du même fruit. Elle en portera dès le troisieme jour, si l'on y seme la graine qui se trouve vers le pied du champignon.

Le crotin doit être de chevaux qui mangent beaucoup de grain. On peut en faire *chancir* dans un grenier exposé au midi, en l'arrosant de temps à autre d'urine de cheval ou d'eau tiede, & en imitant l'opération de la nature sur celui qui est renfermé dans les couches ordinaires. Bien des particuliers pratiquent cette méthode à Metz.

CHANVRE. *Nouvelle maniere de préparer le chanvre, communiquée à l'Académie des Sciences, par Monsieur Marcandier, de la Société d'Agriculture de Bourges. Quoique dans le rouissage ordinaire le chanvre ait été longtemps dans l'eau, pour que son écorce qui doit produire la filasse puisse se détacher aisément: cette écorce reste cependant encore dure, élastique & peu propre*

à produire des fils bien fins. Monsieur Marcandier a reconnu qu'on peut parvenir à donner à ces fils facilement & sans frais toutes les bonnes qualités qui leur manquent & épargner beaucoup la peine & la santé des ouvriers, auxquels la poussiere du chanvre donne quelquefois des maladies très-dangereuses. Pour cela, lorsque le chanvre a été broyé sous la macq par la méthode usitée, on en prend la filasse par petites poignées, on la met dans des vases remplis d'eau, & on l'y laisse plusieurs jours, ayant soin de la frotter & de la tordre dans l'eau sans la mêler. Cette opération est comme une espece de second rouissage qui acheve de décharger le chanvre de la gomme qui en colloit encore les fils les uns aux autres, & les empêchoient par conséquent de prendre toute la fineſſe dont ils sont susceptibles. On tord ensuite le chanvre ; on le lave bien à la riviere ; on le bat sur une planche, & on le lave de nouveau. Il prend pour lors un bel œil clair, tous les fils en sont détachés les uns des autres ; & ce chanvre ainsi préparé, égale le plus beau lin, & ne donne qu'un tiers d'étoupe. Après cette opération, on remet le chanvre au Sérauceur pour en tirer les fils les plus fins

qui paroiſſent alors comme autant de fils de ſoie. Le Sérauceur le travaille facilement & n'eſt pas expoſé à une pouſſiere toujours un peu dangereuſe.

MOYEN *de rendre le chanvre ſemblable au lin, publié par M. Muratori.* Il faut d'abord faire la premiere leſſive avec de bonne cendre, & y mêler un peu de chaux vive, mais avec prudence & ſuivant la quantité de chanvre que l'on veut préparer; puis on la retire du feu pour la laiſſer clarifier. On peſe après cela le chanvre; & ſur dix livres de préparation, on peut mettre une livre & demie de ſavon gratté. On met tremper le chanvre dans cette leſſive où il doit reſter vingt-quatre heures; on le fait enſuite bouillir pendant deux heures, & on le retire pour le faire ſécher à l'ombre. Lorſqu'il eſt ſec, on le paſſe à la macq, afin de pouvoir le mettre en poignées & l'employer au même uſage que le lin. Il faut avoir attention de ne point choiſir le chanvre le plus gros, parce que la groſſiéreté de l'étoffe pourroit faire échouer l'entrepriſe.

CHEMINÉE. *Moyen ſimple & facile d'éteindre le feu dans une cheminée provenant de l'inflammation de la ſuie.* Il

consiste à avoir appliqué de bonne heure dans le tuyau de la cheminée deux plaques de tole posées horisontalement, mobiles sur une charniere bien construite, & qui étant baissées, ferment exactement la capacité du tuyau. On place la premiere un peu au-dessus du foyer, & la seconde immédiatement au-dessous de la porte ou ouverture pour nettoyer la cheminée. Ces plaques sont toujours relevées lorsqu'on fait du feu; & au moyen d'un fil d'archal que l'on tire à soi en cas d'accident, on les fait tomber sur leur appui. Pour lors la suie enflammée qui se trouve entre deux, est forcée de se rabattre sur la plaque inférieure, & le feu est étouffé.

AUTRE *moyen facile.* Il faut prendre une poignée de souffre en poudre, la jeter dans le foyer, & fermer en même temps l'ouverture du bas de la cheminée, de façon qu'il reste seulement un petit soupirail pour ménager un courant d'air & entretenir l'embrasement du souffre. La suie éteinte tombe par flocons, & la cheminée cesse de brûler. Ce moyen, il est vrai, n'est pas nouveau, mais il est bon de le rappeller, car il y a des secours très-utiles dont

on ne fait pas usage, ou parce qu'ils sont trop simples, ou parce que dans le moment on n'y pense pas.

CHENILLES. *Secret immanquable pour faire périr les chenilles.* Prenez un peu de savon noir gras, battez-le dans un seau d'eau; & avec un goupillon, jetez-en sur les pelottes des chenilles nouvellement formées & renfermées dans leurs poches. Cette opération se fait, ou le soir après qu'elles sont retirées; ou le matin avant le lever du soleil, une seule goutte de cette eau mousseuse, tombant sur la poche, la bourse ou la toile qui renferme alors les insectes, les fait toutes crever & tomber en masse, sans qu'on soit obligé de brûler ni d'écraser les chenilles.

REMEDE *pour préserver les choux & les autres plantes potageres des chenilles & autres insectes.* Il ne faut que semer du chanvre sur toutes les bordures du terrein où l'on a dessein de planter des choux. On sera étonné de voir que quoique tout le voisinage soit infecté de chenilles, l'espace renfermé par le chanvre en sera parfaitement garanti, & aucune vermine de cette espece n'en approchera. La cause vient ou de l'a-

verſion que les chenilles ont pour cette plante, ou de ce que les oiſeaux qui en ſont au contraire fort friands, en fondant ſur le chanvre, détruiſent en même temps les chenilles qui ſont encore un de leurs mets.

AUTRE MOYEN *efficace de détruire les chenilles.* Rempliſſez un réchaud de charbon bien allumé ; préſentez-le ſous les branches infectées de chenilles, à une diſtance ſuffiſante, pour que les feuilles ne puiſſent être incommodées de la flamme qui s'en élevera, au moment qu'on y jettera quelques pincées de ſouffre en poudre. La vapeur de ce minéral eſt mortelle pour les chenilles & pour la plûpart des autres inſectes ; elle entre facilement dans les conduits de leur reſpiration, l'intercepte, les ſuffoque & les fait tomber ſans vie. L'odeur en eſt ſi forte pour les chenilles, & elle ſe conſerve ſi long-temps ſur les branches des arbres ſous leſquels on a répété cette opération, que par la ſuite on peut être sûr qu'il n'en viendra plus s'y attacher. Une livre de ſouffre dont le prix eſt modique, ſera ſuffiſante pour échenille les arbres d'un verger de pluſieurs arpens, en quelque quantité que puiſ-

ſent être les chenilles dont il ſera dévoré, & dont on ne pourroit autrement ſe garantir, lorſque les hyvers ont été peu rigoureux, & que les gelées n'auront pu faire périr les œufs de ces inſectes.

AUTRE *Remede aſſuré contre les chenilles.* Prenez du genêt, coupez-le menu : faites-le tremper & infuſer dans l'eau pendant la nuit ; il en faut une braſſée dans un baquet. Le lendemain avec un goupillon ou une poignée d'herbes comme un petit ballay, aſpergez-en les arbres, les choux & les plantes où vous verrez des chenilles. Au reſte, une ſeule opération ne ſuffit pas pour les faire périr toutes : il eſt néceſſaire de la recommencer pluſieurs fois.

L'eau de ſavon dont on aſpergera les plantes & arbres où ſont les chenilles, eſt encore un remede éprouvé.

CHEVAL. *Moyen facile d'enſeigner aux Cavaliers à monter à cheval, & utile aux hommes de Cavalerie.* La premiere fois qu'on fait monter un homme à cheval, il faut lui donner un animal bien doux. Il ne faut jamais le faire trotter, qu'il ne ſoit bien ferme & à

ſon aiſe au pas, ni galopper juſqu'à ce qu'il ſoit en état d'aller comme il faut au trot. Quand il eſt parvenu à un tel point de fermeté ſur la ſelle, alors plus il trotte, & plus il montera de chevaux rudes, mieux ce ſera. Avant que de laiſſer monter votre homme, apprenez-lui à connoître & à examiner toujours ſi la gou mette eſt bien placée; je veux dire quand le cheval a un mors dans la bouche; ce qui ne doit pas être d'abord, mais ſeulement un filet juſqu'à ce que le Cavalier ſoit ferme ſur la ſelle, & que le cheval ſoit auſſi un peu dreſſé. Il faut qu'il examine encore ſi la muſeliere eſt aſſez ſerrée, la ſous-gorge aiſée & le mors ni trop haut ni trop bas dans la bouche du cheval, de maniere à ne pas lui faire pliſſer la peau, & à ne pas être pendante: ſi les ſangles ſont ſerrées modérément ſans l'être trop, & ſi la croupiere & le poitrail ſont à leur juſte point. Après avoir fait attention à toutes ces choſes, le Cavalier doit s'approcher doucement de ſon cheval vers l'épaule; puis prenant les rênes & une poignée de la criniere dans ſa main gauche, il doit mettre doucement le pied dans l'étrier gauche, en le tirant vers lui, de crainte de toucher le che-

val avec le bout du pied ; enſuite il reſtera un moment dans cette attitude, tenant ſon corps droit & ferme ſans être roide. Après cela, paſſant la jambe droite légérement par-deſſus la ſelle, ſans frotter contre rien, qu'il ſe mette tranquillement en ſelle. Il faut avoir grand ſoin de ne pas tenir les rênes de trop court, de crainte de faire reculer le cheval, ſe jeter en arriere ou relever la tête, mais on doit les tenir d'une longueur raiſonnable & égales ni trop lâches ni trop ſerrées, & avoir toujours le petit doigt placé entre les deux. On doit obſerver que les étriers ne ſoient ni trop longs ni trop courts, mais d'une telle étendue, que quand le Cavalier étant bien placé, y met ſes pieds à environ un tiers de la longueur du pied loin de ſa pointe, les pointes des pieds ſoient environ de deux ou trois pouces plus hautes que les talons. On doit en prendre la longueur de la maniere ſuivante. Faites placer votre Cavalier ſur la ſelle, droit, ferme, & ſans être aſſis, avec les jambes pendantes & les étriers auſſi : quand il ſera dans cette poſition, levez l'étrier, & remontez-le juſqu'à ce que le bas vienne préciſément au-deſſous de la cheville du pied. On n'en dira

pas davantage, parce qu'on n'a pas prétendu enſeigner ici les parties les plus difficiles & les plus recherchées de l'art de monter à cheval, rélativement aux différentes eſpeces & aux diſpoſitions tant des hommes que des chevaux que l'on rencontre dans un Régiment.

CHEVAUX. *Nouvelle méthode de ferrer les chevaux. L'uſage ordinaire de ferrer & la maniere dont on le fait, loin d'être de quelqu'avantage pour les chevaux, les ruine, les fatigue, les rend peſants & ſujets à broncher, les expoſe à attraper des clouds de rue, leur fait lever les jambes mal-adroitement, les expoſe à avoir les pieds trop tendres, & aux enflures du tendon. La méthode que nous propoſons, dont l'invention vient d'Angleterre, & qui eſt confirmée par l'expérience, les rend plus alertes & leur donne une allure plus agréable. Elle eſt ſimple & de très-facile exécution.* Il ne faut jamais parer la ſolle ni la fourchette, & on ne doit mettre ſur le pied du cheval qu'autant de fer qu'il en faut pour conſerver la ſolle de corne, car alors il n'eſt pas ſi ſujet à gliſſer ſur le pavé, ſoit lorſqu'il eſt couvert de glace, ſoit lorſqu'il eſt uni & ſec

comme en Eté. Par là on voit qu'un long fer eſt non-ſeulement inutile, mais qu'il eſt préjudiciable au cheval; car ſon talon venant à baiſſer ſur celui du fer, plus le levier ſera long, plus l'effort ſera grand ſur les rivures des clous à la pince. Ainſi plus il eſt long & couvre la ſolle, plus le cheval eſt ſujet à tomber & à chopper. C'eſt de la ſolle charnue que la ſolle de corne reçoit ſa nourriture: ſa connexion & ſes parties pleines de ſuc conſiſtent dans ſon épaiſſeur; & à meſure qu'on la rend plus mince, elle ſe durcit & reçoit moins de nourriture. Quels dangers ne court pas un cheval, quand à force de lui parer la ſolle, on l'a preſque enlevée tout à-fait? On voit par là que plus le pied d'un cheval eſt paré, plus il eſt expoſé à être bleſſé de ce qu'il rencontre. On demandera peut-être ce que deviendra la ſolle de corne, ſi on ne la pare point; peut-être craint-on qu'elle ne devienne trop grande ſi on ne la pare point; je réponds qu'il n'y a rien à craindre; car à meſure qu'elle croît, elle ſe ſéche, s'écaille & tombe par lames.

Il ne faut donc jamais parer la ſolle ni la fourchette, par la raiſon que nous venons de dire. On doit ſe con-

tenter seulement d'abattre le bord du sabot comme à l'ordinaire, en cas qu'on le trouve trop long, & ensuite poser par-dessus un fer fait en forme de demi-lune, en diminuant un peu son épaisseur vers le talon, & le tenant un peu plus long pour les chevaux qui ont les sabots foibles ; car quand les pieds sont bons, il ne doit atteindre que jusqu'au milieu du sabot.

Il faut enfoncer huit petits clous faits à l'ancienne mode, c'est-à-dire dont la tête est fort petite, dans les trous du fer qui sont faits comme la tête du cloud, d'une forme un peu oblongue. Cette maniere de ferrer a été exécutée, & bien des Officiers l'ont mise en pratique & s'en sont très-bien trouvés. L'inventeur de cette méthode a fait ferrer ainsi un grand nombre de chevaux à Londres, qui bronchoient auparavant, & qui ne bronchent plus aujourd'hui, & qui marchent d'un pas assuré sur la glace, au moyen de deux faux clous à glace, sur la pince.

CHEVEUX. *Moyen de faire croître & revenir les cheveux.* Prenez racine de vigne blanche, racine de chanvre, & trognons de choux tendres, de chacun deux poignées : faites-les sécher, puis

brûler ; & des cendres, faites-en une lessive. Avant que de se laver la tête de cette lessive, il faut la frotter avec du miel, & continuer l'un & l'autre trois jours de suite.

POMMADE *pour la même fin.* Prenez graisse de poule, huile de chenevis & miel, de chacun quatre onces : faites fondre le tout dans une terrine & les incorporez ensemble jusqu'à ce qu'ils soient en consistance de pommade. Il faut se frotter la tête huit jours de suite de cette pommade.

MOYEN *de faire tomber les poils qui sont en trop grande quantité ou longueur, sur le revers des mains & autour des poignets & des bras, ou même sur le nez & à l'ouverture. Ce moyen consiste dans une eau épilatoire.* Prenez du polypode de chêne, que vous fendrez & couperez par morceaux : mettez-les dans une cucurbite ; versez dessus du vin blanc, & que ce vin surpasse d'un doigt : faites digérer vingt-quatre heures au bain ; puis distillez à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien : il faut tremper un linge dans cette eau, & l'appliquer sur le revers de la main & autour des poignets, &

l'y

l'y laiſſer toute la nuit : il faut continuer juſqu'à ce qu'il ſoit tombé. L'eau de feuilles & racines de chélidoine diſtillée & appliquée comme ci-deſſus, fait le même effet.

MOYEN *pour teindre en brun foncé les cheveux roux ou trop blonds, & ceux qui griſonnent. On l'appelle par excellence, eau Grecque.* Il faut diſſoudre dans l'eſprit de nitre de la limaille d'argent. Cette diſſolution ſe met dans un matras ſur un bain de ſable mijoter à un feu doux ; on la fait enſuite bouillir quelques inſtants. On ôte le matras tandis qu'il eſt encore chaud, & l'on ajoûte autant d'eau qu'il s'eſt évaporé de liqueur. Quand la diſſolution eſt refroidie, on verſe par inclination ou l'on paſſe ce qui eſt clair ; & s'il y a du ſédiment, on le diſſout avec du nouvel eſprit de nitre.

CIRE *à cirer les ſouliers & les bottes. Cette cire ne tache ni les mains ni les bas.* Prenez une chopine de biere, pour ſix ſols de noir d'yvoire en poudre, pour deux ſols de ſucre candi, deux ſols de gomme arabique & trois ſols de cire vierge. Mettez le tout enſemble dans un pot de terre à trois pieds :

faites-le bouillir deux minutes, puis laissez-le refroidir. Ce noir s'étend liquide & froid sur le soulier avec un pinceau : on se sert d'abord d'une brosse neuve & douce pour l'étendre également par-tout, ensuite d'une autre brosse un peu plus rude pour secher le noir & polir. Cette quantité de noir suffira pendant un an pour cirer tous les jours une paire de souliers.

COCHONS. *Moyen contre la ladrerie des cochons & le chancre des bêtes à corne.* Lorsque les petites pustules de la ladrerie sont bien formées sur la langue du cochon, ou que cette maladie se manifeste par l'enrouement de l'animal, on doit pulvériser de l'antimoine crud, & on le mêle avec un peu de farine d'orge, puis on en répand sur la langue, & il guérit infailliblement. L'antimoine crud est le remede le plus propre pour purifier la masse du sang. Le même remede ayant été appliqué aux bêtes à corne attaquées de chancre ou boutons, a eu le même effet que pour la ladrerie des cochons, & leur guérison a été aussi prompte que parfaite.

CREME AU CHOCOLAT. *Maniere de faire une bonne crême au chocolat.* La veille que vous voudrez faire votre crême, découpez ſix tablettes de chocolat d'une once chacune, que vous ferez fondre dans un bon gobelet d'eau juſqu'au lendemain matin. Prenez alors trois demi-ſétiers de lait que vous ferez bouillir ; enſuite vous en ôterez un poiſſon, dans lequel vous délayerez une cuillerée de fine farine : mettez le chocolat dans le reſte du lait bouilli ; remuez le tout enſemble ſur le feu ; ajoûtez-y le poiſſon de lait dans lequel la farine a été délayée, & continuez à faire bouillir le mêlange juſqu'à conſiſtance ſuffiſante.

Faites enſuite fondre au caramel un quarteron de ſucre que vous mêlerez dans la crême pour lui donner du goût & de la couleur. Il ne s'agira plus que de dreſſer la crême ſur le plat dans lequel vous voudrez la ſervir. Si vous voulez une crême plus ou moins copieuſe, augmentez ou diminuez la doſe du chocolat, du lait & du ſucre.

DENTS. *Moyen de blanchir les dents.* Prenez gomme adragant une once, pierre de ponce deux gros, gomme

arabique demi-once, & cryſtal en poudre très-ſubtile, une once : faites diſſoudre les gommes dans de l'eau roſe, & incorporez les poudres avec, & formez-en des bâtons, que vous laiſſerez ſécher doucement à l'ombre. Quand ils ſeront ſecs, vous vous en frotterez les dents.

AUTRE MOYEN. Prenez feuilles d'yſſope, d'origan & de menthe ſeches, de chacune demi-once, alun de roche, corne de cerf, ſel commun, de chacun une drachme. Mettez toutes ces choſes brûler dans un pot ſur les charbons ardents : quand elles ſeront brûlées, vous y ajoûterez poivre & maſtic, de chacun demi-drachme, myrrhe, un ſcrupule : réduiſez toutes ces choſes en poudre ſubtile, & les incorporez avec ſtorax liquefié en eau roſe, en conſiſtance d'opiat : il faut en frotter les dents le matin, & après laver la bouche avec du vin tiede.

REMEDE *contre les dents gâtées.* Prenez du ſuc de courge ſauvage, deux livres, écorce de murier demi-livre, pirete & juſquiame, de chacune ſix onces; alun de roche, ſel, gemme, borax, de chacun une once : mettez

le tout dans la cornue, & distillez au feu de sable jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien. Il faut prendre une part de cette eau, & autant de vin, & les faire chauffer, & s'en laver la bouche : elle ôte toutes sortes de pourritures, & leve les chairs mortes.

ECRITURE. *Recette pour écrire en lettres d'or.* Prenez certaine quantité de gomme arabique : la plus blanche est la meilleure. Réduisez-la en poudre impalpable dans un mortier de bronze. Ensuite faites-la dissoudre dans de forte eau-de-vie. Ajoutez-y un peu d'eau commune pour rendre la dissolution plus coulante. Ayez de l'or en coquille ; détachez-le pour le remettre en poudre ; humectez-le avec la dissolution gommée, & remuez le tout avec le doigt ou avec un pinceau. Laissez reposer cela pendant une nuit, afin que l'or soit mieux dissout. Si pendant la nuit la composition s'étoit sechée, il faudra la délayer de nouveau avec de l'eau gommée, dans laquelle on aura fait infuser du saffran : il faut avoir soin que cette infusion d'or soit assez coulante, pour qu'on puisse l'employer avec la plume. Lorsque l'écriture est bien seche, il faut la polir avec une

dent de loup. *Cette recette eſt traduite de l'Allemand.*

ECRITURES ANCIENNES. *Compoſition qui a la propriété de faire revivre la plus ancienne écriture, en redonnant aux caracteres preſqu'entiérement effacés leur premiere apparence & la couleur de l'encre avec laquelle ils ont été tracés.* Prenez un pot de terre verniſſé qui contienne environ trois chopines, meſure de Paris. On y met trois petites noix de galle, concaſſées avec des oignons blancs, dont on a ôté non-ſeulement la premiere peau, mais encore l'eſpece de cuir qu'elle couvre immédiatement, & qu'on coupe en tranche aſſez minces. On en met environ juſqu'aux trois quarts du pot, & on acheve de le remplir avec de l'eau commune. Quand le tout a bouilli enſemble pendant une bonne heure & demie, on paſſe la liqueur par un linge, & on exprime un peu l'oignon pour en tirer le ſuc. Toute la liqueur ainſi tirée, on la paſſe une ſeconde fois à travers un linge plus ſerré, & on la laiſſe refroidir avant que de la mettre dans une phiole. Il faut obſerver que cette liqueur étant froide, reſſemble beaucoup au ſirop d'orgeat; mais lorſqu'on la

fait chauffer pour en faire usage, elle devient extrêmement claire. Quand la composition est sur le feu, on peut y ajouter de l'alun de glace de la grosseur d'une noisette, mais il faut avoir soin d'écumer à mesure que le pot bout. Voici la maniere de se servir de cette eau. On en fait chauffer à peu près la quantité dont on a besoin, soit dans un petit pot, soit dans une cuiller, à la flamme d'une bougie, jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. On en imbibe un papier ou un linge blanc, & on le passe sur toute l'écriture dont on veut rappeller les caracteres, ou seulement sur les mots qu'on ne sauroit lire. On présente ensuite au feu l'écriture, pour que la liqueur en pénetre mieux la premiere empreinte. L'inventeur de ce secret assure l'avoir éprouvé avec succès sur des titres du treizieme & quatorzieme siecle presque totalement effacés. Ainsi il servira non seulement aux gens de Lettres, mais à ceux qui ont à fouiller dans les manuscrits anciens, dans les chartres & les vieux actes.

ECRITURE *cachée ou invisible. Moyen de faire une écriture invisible.* Faites infuser des noix de galle dans de l'eau

pure, ou bien prenez une groſſe noix de galle, creuſez-la à l'endroit où il y a un petit trou en forme d'un petit encrier, & mettez-y de l'eau. Après l'y avoir laiſſé ſéjourner quelque temps, écrivez avec cette eau ſur du papier. Quand votre écriture ſera ſeche, il n'en paroîtra pas le moindre veſtige. Enſuite lorſque vous voudrez que l'on voie ce que vous aurez écrit, vous ferez diſſoudre du vitriol commun dans de l'eau, & vous y tremperez une éponge dont vous mouillerez un peu votre écriture, qui par là deviendra noire, comme ſi elle eût été faite avec de l'encre ordinaire. Juſques-là il n'y a rien de bien ſingulier, & ce n'eſt là qu'un petit ſecret que beaucoup de gens connoiſſent ; mais ſi l'on veut éviter tout ſoupçon & bien cacher l'artifice, on peut avant de faire pénétrer cette écriture cachée, mettre par-deſſus une écriture bien noire, que l'on puiſſe faire diſparoître quand on voudra lire la premiere. Pour cet effet, prenez de la paille d'avoine, brûlez-la de maniere qu'elle reſte noire, broyez-la enſuite, & la mettez dans de l'eau, vous aurez une encre que vous enleverez très-facilement, en y paſſant l'éponge humectée de l'eau vitriolique dont vous

vous ferez servi pour faire paroître l'écriture cachée ; par là vous effacerez la seconde écriture qui ne servira qu'à écarter le soupçon qu'on auroit pu avoir de la premiere, & en même temps vous ferez paroître la vraie dont vous aurez voulu dérober la connoissance à toute autre personne qu'à celle pour qui elle a été écrite.

ECRITURES (Vieilles.) *Secret pour rétablir les vieilles écritures & les rendre lisibles.* Il faut prendre cinq ou six noix de galle, les broyer, les mettre dans un vase avec une chopine de bon vin blanc, & laisser infuser le tout au soleil pendant deux jours. On trempe un pinceau ou une petite brosse dans cette liqueur, & on en lave l'écriture qui a besoin d'être rétablie, & elle reparoît à l'instant. Il est aisé de voir à l'essai si la teinture est trop foible ou trop forte, & on y remédie. Cette composition est très-utile pour faire revivre de vieux titres & des papiers dont on ne peut faire usage sans ce moyen.

ENCRE A ECRIRE. *Moyen de faire de l'encre perpétuelle & indélébile.* Mettez dans un flacon d'environ trois chopines pour conserver un vuide suffisant

qui laisse à la liqueur la liberté du mouvement. 1°. Une pinte de bon vin blanc, 2°. une demi-livre de bonne noix de galle concassée, 3°. quatre onces de couperose bien calcinée & réduite en poudre, 4°. une demi-once de gomme arabique sur une pinte d'encre. Cette gomme empêche l'encre de jaunir & de percer le papier : elle s'entretient noire & luisante.

Vous mettrez sur le champ un bouchon de liege au bocal, & vous l'agiterez pendant quelques moments, de façon à bien brasser le tout. Il faut réitérer la même chose pendant trois ou quatre jours; après quoi l'on peut se servir de l'encre, & même plutôt, si l'on en étoit pressé.

Pour conserver long-temps ce fonds d'encre, lorsqu'on en prend dans une petite phiole pour la provision d'un mois, par exemple, il faut avoir soin de remplacer autant de bon vin blanc & de l'incorporer, en agitant de nouveau la bouteille. Quand par la suite elle deviendra foible, après chaque rempliſſage, on l'exposera d'abord une heure ou deux au soleil, & ensuite plus long-temps à proportion du besoin. Lorsqu'enfin après quelques années

la vertu des drogues paroîtra épuisée, on cessera de remplir.

Mais si elle se trouve alors manquer de force, on tiendra la bouteille débouchée pendant le temps nécessaire, pour évaporer assez de liqueurs, & donner au reste la consistance désirée. Au reste, le vin qu'on emploiera doit être bien net & sans aucun soupçon de graisse. Plus il sera vif, plus il sera propre à la fermentation. S'il étoit plat ou verd, on auroit besoin de soleil dès le commencement. Il est important de bien choisir la noix de galle. La bonne est noire, dure, pesante & luisante : il faut rejetter absolument celle qui est blanchâtre, molle & légere ; elle ne vaut rien. L'instrument le plus commode pour calciner la coupe-rose, est la cuiller du Potier d'Etain. C'est l'affaire d'un moment avec un feu suffisamment vif.

AUTRE *recette plus simple.* Prenez & concassez une demi-livre de noix de galle la plus brune ; deux onces de gomme d'arabie, deux onces de vitriol martial ou couperose verte ; ajoutez-y six feuilles de laurier rose. Mettez le tout infuser dans une bouteille de grès avec trois pintes & demie d'eau de ri-

viere à une chaleur douce auprès du feu. Remuez de temps en temps la bouteille ; & lorſque l'infuſion ſera faite, tenez votre bouteille à la cave pour vous en ſervir au beſoin.

MANIERE *d'ôter les taches d'encre de deſſus les eſtampes.* On met l'endroit qui eſt taché ſur un vaſe de terre ou de fayance fort plat. Si la tache eſt petite, il faut prendre de l'eau forte au bout d'une plume, & la faire dégoutter ſur cette tache, on verra en moins de deux minutes l'encre ſe diſſoudre. Il faut au même inſtant jetter de l'eau fraîche pour éteindre le feu de l'eau forte, & pomper enſuite l'eau avec un linge fin. Si la tache n'a point encore entiérement diſparu, il faut recommencer. Si elle eſt bien grande, il faut verſer de l'eau forte deſſus. Quand l'eſtampe en ſeroit couverte, cela ne fait rien. On y verſera enſuite pour l'empêcher de mordre, de l'eau de fontaine. On peut laiſſer l'eau forte cinq à ſix minutes ; il n'y a point de riſque pour l'eſtampe. Si l'eſtampe eſt collée dans un livre, il n'eſt pas néceſſaire de la détacher. Il n'y a qu'à mettre quatre ou cinq feuilles de papier deſſous, attendu que l'eau forte

& l'encre perceront le papier sur lequel l'estampe est collée. Ensuite pour la faire sécher, il faut étendre du papier sec en dessus & en dessous. Il est bon de renouveller cette opération de trois heures en trois heures, & de mettre le livre en presse pour que le papier ne se recoquille point.

EQUINOXE. *Moyen de connoître le moment précis de l'équinoxe. Il est peu d'almanachs qui ne marquent le rapport des équinoxes, mais rarement ils s'accordent. C'en est assez pour embarrasser ceux qui pour quelque opération attendent cet instant, auquel tant de vertus sont attribuées. Voici un moyen fondé sur plusieurs expériences.*

Tout le secret consiste à avoir de la cendre de sarment & un verre de cristal, ayant un pied. La cendre doit être pure & tamisée; le verre doit être net & posé dans une chambre sur une table solide ou autre support non sujet à varier. La porte & les fenêtres de la chambre doivent être exactement fermées, de peur que le vent n'y entre & ne dérange l'opération de la nature. Ces premieres dispositions étant faites, en remplit le verre d'eau claire, & l'on y jette deux cuillerées de cendres.

La cendre se précipite bientôt au fond, & l'eau redevient aussi transparente qu'auparavant. C'est alors qu'on attend en patience le moment fatal de l'équinoxe. Au même instant que le soleil remonte sur notre hémisphere, ou qu'il passe au-dessous, on voit la cendre s'élever du fond du verre, & troubler l'eau comme si une main invisible venoit la brouiller de nouveau.

Cette expérience aussi curieuse que facile, offre aux Physiciens un grand sujet de méditation, & ceux qui s'assureront par eux-mêmes de la vérité, en tireront sans doute, en l'approfondissant, des principes plus lumineux & plus féconds en connoissances utiles que l'analogie du feu de l'électricité avec celui du tonnerre.

ETAIN. *Moyen de rendre l'étain aussi blanc que l'argent.* Prenez une livre de cuivre net, faites-le fondre: ajoutez y une livre du meilleur étain d'Angleterre, & continuez la fusion: joignez-y deux livres de régule d'antimoine & de mars, & laissez-le encore en fusion pendant une demi-heure. Après quoi coulez votre matiere dans une lingotiere: réduisez-la en poudre fine, & jonchez-en dans l'étain fondu

autant que vous le croirez néceſſaire. Vous trouverez, après l'avoir jetté en moule, qu'il eſt d'une belle couleur d'argent : il ſera dur & aura un ſon fort clair ; ſi vous voulez le rendre plus coulant, vous pouvez y ajouter un peu de Biſmuth.

ETANG. *Moyen de regarnir un étang de poiſſons.* Prenez vers la fin d'Avril la racine d'un ſaule qui ſoit placé ſur le bord de l'eau & remplie de fibres : ſecouez bien la terre d'autour, puis attachez-la à un pieu qui trempera dans une riviere ou étang bien garni de toutes ſortes de poiſſons. Ils ſe raſſembleront autour de la racine, s'y attacheront, & dépoſeront leur frai ou œufs qui demeureront embarraſſés dans ſes fibres. Quelques jours après, enlevez le pieu avec la racine du ſaule hors de la riviere ou étang poiſſonneux, & tranſportez-la dans celui que vous avez envie d'empoiſſonner, en la plongeant environ du travers de la main, ſous la ſurface de l'eau. Quinze jours après ou environ, vous y appercevrez un grand nombre de petits poiſſons. Prenez garde de ne point laiſſer la racine trop long-temps dans le premier étang ou riviere, de crainte que la

chaleur du soleil ne vienne animer trop vîte le frai, qui se détacheroit aussi-tôt de la racine.

ETANGS. *Voici un moyen de conserver le poisson pendant un rude hyver.*

Comme il y a quelquefois des hyvers assez rigoureux pour faire périr le poisson dans les étangs, il importe au bien public de savoir ce que l'on pratique à ce sujet dans des climats plus froids que les nôtres. Pour prévenir la perte du poisson, on a imaginé deux moyens. Le premier tend à introduire continuellement quelques petites colonnes d'air nouveau dans l'étang. Pour cet effet, on prend un tuyau de bois, de fer ou de plomb; on l'entoure de beaucoup de pailles longues qu'on lie en plusieurs endroits; & ayant fait une ouverture dans la glace, on y fait entrer ce tuyau ainsi garni, de telle sorte qu'il passe la glace en dessous, & qu'il la surmonte en dessus. Quoique l'eau se gêle dans la suite autour du tuyau, l'air passe cependant par les petits canaux de la paille jusqu'au dessous de la glace: les nœuds de cette paille ne lui opposent aucun obstacle, parce que la pellicule qui fermoit leurs conduits, lorsqu'elle étoit sur pied,

s'eſt deſſéchée & rompue depuis qu'elle a été coupée, ſerrée dans la grange & battue. On doit avoir ſoin de rompre de temps à autre la glace qui ſe forme dans le tuyau avec une verge de fer ou avec une perche; & par cette attention, on procure aux poiſſons un nouvel air.

Le ſecond moyen conſiſte à planter en divers lieux de l'étang des pieds fourchus, que l'on couvre de la hauteur de quelques pouces, & de poſer ſur ces fourches de fortes perches: on ſent bien que cet ouvrage doit ſe faire avant les gelées. Lorſque la ſurface de l'étang eſt entiérement priſe, & que la glace eſt forte, on leve la bonde & on laiſſe écouler une certaine quantité d'eau, dont l'air extérieur occupe en même temps la place. On remet enſuite la bonde: la glace ſoutenue par les pieux & les perches ne s'affaiſſe point, & l'air renfermé dans l'eau & dans le vuide qui eſt entre l'eau & la glace, circule ſuffiſamment pour entretenir le poiſſon juſqu'à ce que la ſaiſon s'adouciſſe, ſans qu'il courre riſque d'être ſuffoqué.

Il y a un troiſieme moyen plus ſimple: il conſiſte à caſſer la glace ſouvent & en pluſieurs endroits, & à la

relever sur celle qui reste en son entier ; car l'air se communique à l'eau aussitôt qu'elle est découverte, & circule avec celui qu'elle contient jusqu'à ce qu'elle gêle de nouveau ; mais il faut convenir que ce moyen demande un travail très-pénible dans un étang d'une grande étendue, & qu'il est plus dispendieux que les deux méthodes précédentes.

FEU. *Moyen d'augmenter la chaleur du feu dans une chambre, sans employer plus de bois, & qui peut être utile à ceux qui sont obligés de regarder de fort près à la dépense.* Ce moyen consiste à se servir des cendres du même bois, & à jeter de l'eau dessus en assez grande quantité pour en faire une pâte, que l'on pétrit avec la pelle à feu : cette espece de mortier étant fait & pétri bien ferme, on l'arrange dans le foyer entre les deux chenets, sur une épaisseur de trois à quatre pouces ; on en fait aussi deux petites élévations de chaque côté, le long des chenets, pour donner de l'air & réunir la chaleur. On met ensuite les tisons & le bois sur ce foyer humide, & on allume le feu. La cendre en s'échauffant peu à peu, augmente de plus en plus la chaleur, & la ren-

voie autour du foyer. Si l'on met un peu de ce mortier derriere le bois dans le fond de l'âtre, la chaleur qu'il repouſſera directement, ſe fera ſentir encore plus.

FIGUES. *Moyen d'avoir des figues mûres avant la ſaiſon ordinaire & d'un goût exquis.* Comme il eſt peu d'endroits où toutes les figues qui croiſſent ſur l'arbre, viennent en maturité, ſurtout dans les pays tempérés : choiſiſſez ſur le figuier les branches qui ſont les plus chargées de fruits, & de fruits ſains & les plus avancés : enſuite avec la pointe d'un canif, piquez ces branches à un demi-pied au-deſſus du fruit, & attachez directement au bas de l'endroit qui aura été piqué, un cornet de parchemin de la hauteur à peu près de quatre doigts. Vous mettrez dans ce cornet de la fiente de pigeon délayée avec de l'huile d'olive, & vous le couvrirez avec un linge. Ce cornet ſera attaché avec de l'oſier. Ayez attention tous les quatre ou cinq jours de mettre une goutte de votre huile compoſée ſur chacune des figues des branches piquées, & vous verrez avec plaiſir que les figues ſeront mures un mois avant la ſaiſon ordinaire, & qu'el-

les auront un goût exquis. On nous assure que l'on fait tous les ans avec succès cette agréable expérience.

FOUGERES. *Moyen de détruire les fougeres.* Il faut simplement arracher les fougeres dans le mois d'Août, & remettre aussi-tôt chaque plante dans le trou d'où on l'a tirée. Le suc qui en découle suffit pour faire périr la racine.

FOURMIS. *Moyen de détruire les fourmis qui nuisent aux arbres fruitiers.* Pour attirer les fourmis au bas de l'arbre, présentez-leur un morceau de sucre ou du miel étendu sur un morceau de papier, au bas de cet arbre, elles y accourront toutes: faites ensuite autour un cercle avec de la craie, elles n'oseront jamais franchir cette barriere, & vous les écraserez facilement.

AUTRE MOYEN. Prenez deux parties de souffre jaune commun & une partie d'*origanum*, plante connue. Faites sécher cette herbe à une chaleur douce, en sorte qu'on puisse la réduire en poudre: pilez le souffre séparément, & mêlez ensuite le tout. On remue un peu la terre au pied de l'arbre, & par-tout

où l'on apperçoit des fourmis, on y répand de cette poudre & on la mêle avec la terre. Bientôt on voit les fourmis déserter: comme cette poudre n'est pas chere, il faut en verser abondamment. Dans une grande sécheresse, on peut détremper la terre avec un peu d'eau. Si les fourmis ne se perdent pas dès la premiere fois, on n'a qu'à réitérer deux ou trois fois l'opération: elles n'y tiendront sûrement pas.

MOYEN *pour garantir les orangers & les vers à soie des fourmis.* Il faut mettre sous les pieds des caisses d'orangers, quatre vases assez larges pour contenir un volume d'eau capable d'empêcher les fourmis d'y passer à la nage, ce qu'elles ne peuvent faire lorsqu'elles ne trouvent rien sur l'eau qui leur facilite le passage, comme des feuilles, des petits brins de bois & autres ordures qu'il faut avoir soin d'enlever. Dans les orangeries un peu considérables, le plus sûr est de détruire soigneusement les fourmillieres d'alentour, de ratisser fréquemment le sol jusques sous les caisses, afin d'inquiéter les fourmis, & de n'y point laisser de gason. Ces opérations se doivent faire au soleil levant ou au soleil couchant.

A l'égard des vers à soie. Il faut faire une trace avec de l'huile de genievre autour de l'endroit qu'on veut garantir. Les fourmis ne franchiront jamais cette barriere.

Pour détruire les fourmillieres. Il faut piler de l'arsenic, le mettre en poudre & le mêler avec du froment. Dans peu de temps, toutes les fourmis seront mortes & disparoîtront.

AUTRE MOYEN. Il faut mettre dans une bouteille, de l'eau & du miel, & la suspendre aux arbres que les fourmis attaquent : l'odeur du miel les attire ; elles entrent dans la bouteille, & s'y noient en grand nombre ; mais comme le miel par sa pesanteur, dépose, & que l'eau froide les surnage, on doit prendre la précaution de les mêler parfaitement en les faisant bouillir ensemble avant de les mettre dans la bouteille que l'on ne doit remplir qu'à moitié. Les fourmis en seront bien plus suffisamment attirées, & on les détruira plus promptement : on multipliera le nombre des bouteilles selon le besoin.

FOURMIS *nuisibles aux terres. Moyen sûr de détruire les fourmis.* Il faut lever avec la beche ou la houe toutes les butes que font ces insectes, & qu'ils habitent avec leurs couvins ou leurs œufs. Cette opération se doit faire vers la fin de Novembre & en Décembre, afin que les pluies, les neiges & les gelées de l'hyver les fassent périr, ce qui ne manquera pas d'arriver; si l'on observe qu'après avoir enlevé la motte ou la butte qui sert d'habitation aux fourmis, il reste un creux profond d'environ deux pouces. Or la gelée frappe vivement ces endroits nouvellement découverts, parce que se remplissant d'eau & de neige, ils sont plus susceptibles de son impression. Toutes les mottes ainsi détachées, on les fait enlever dans des brouettes & transporter dans des trous pleins d'eau & nécessairement les fourmis périssent, surtout aux approches de l'hyver. Tout ce qui en reste se trouvant à découvert au fond de la butte qu'on a enlevée, ne tarde pas à périr. Si après le travail de la premiere année, il reste encore des fourmis, il faut avoir la patience de continuer la même opération l'année suivante.

Voilà le moyen le plus sûr pour exterminer les fourmis, principalement dans les herbages auxquelles elles font beaucoup de tort, n'y ayant point d'herbes aux endroits où se trouve à peu près une fourmilliere. Des Cultivateurs ont remarqué que les bestiaux ne pâturent point par-tout où il y a des fourmis, parce que l'herbe y est brûlée & puante. Cette opération est fort bonne à faire lorsqu'on voit la gelée se manifester, parce qu'après un jour ou deux de gelée, les mottes des fourmillieres s'enlevent bien plus facilement & d'une seule piece. Au reste, on a observé qu'il n'y en avoit point dans les terreins bien cultivés, comme les potagers, les terres de labour, que l'on remue plusieurs fois l'année. Il est très-avantageux de faire bien fouir le pied des jeunes arbres avant l'hyver. C'est le moyen de détruire les fourmis qui en infectent le pied. A l'égard des fourmis qui s'attachent aux espaliers, le même Cultivateur ne trouve point d'autre secret que d'enduire les murs d'un bon mortier dans lequel on met un tiers de plâtre, car alors les fourmis ne peuvent les percer & sortir de leur retraite, mais il faut faire les enduits dans le

mois

mois de Novembre, temps où les fourmis ſont rentrées dans leur habitation.

Un autre Cultivateur a éprouvé un moyen qui lui a parfaitement réuſſi, & qu'il croit plus aiſé à exécuter que celui que nous venons d'expliquer. Ce moyen ſe réduit à jeter dans la fourmilliere, après avoir détruit la butte, une chaudiere d'eau bouillante, ce qu'il faut réitérer pendant deux ou trois jours de ſuite : il faut faire cette expérience après le coucher du ſoleil, & lorſque les fourmis ſont retirées.

AUTRE MOYEN. Il faut mettre au pied de ces arbres de la lie de bled ou des excréments humains tout frais & les enterrer un peu. C'eſt un excellent fumier pour les arbres, & les fourmis n'y tiennent pas. Les excréments doivent être d'un homme ; ceux d'une femme ſeroient nuiſibles aux arbres. Quand les fourmis ſont déménagées, on entoure la fourmilliere de chaux vive, & en y verſant de l'eau on fait périr juſqu'à la derniere. Extrait d'une lettre d'Avalon en Bourgogne du 17 Août 1764.

FRUITS. *Moyen pour empêcher les fruits noués de tomber.* Pour prévenir ce malheur qui eſt fort ordinaire aux pommiers, & ſur-tout aux poiriers, il faut percer l'arbre avec une teriere ou villebrequin juſqu'à ſon centre, & point au-delà, ce trou doit ſe faire dans la tige, à un demi-pied de terre. Prenez un coin de bois de chêne, de la longueur dont vous avez percé l'arbre, de maniere qu'il n'entre dans l'ouverture qu'avec peine. Chaſſez ce coin juſqu'à ce qu'il parvienne au cœur de l'arbre, & que ſa tête même y ſoit cachée: avec le temps il ſe formera un calus où une croûte qui couvrira la tête du coin. Par ce moyen, l'arbre dans la ſuite retiendra ſes fruits; on s'en appercevra dès la premiere année, mais encore mieux dans les ſuivantes. Cette méthode a été exécutée avec ſuccès en Bretagne.

MOYEN *de conſerver les fruits; tels que les pommes, poires, ceriſes.* Il faut choiſir ſur l'arbre ceux qui paroiſſent les plus parfaits, & les cueillir avec attention & ſans y toucher des doigts, ce dont on vient à bout en paſſant entre le fruit & l'œil, où tient la queue du

fruit, un fil ou ficelle de groſſeur proportionnée au fruit. Ce fil étant paſſé ſans toucher au fruit, vous le nouez ferme à double nœud, & avec des ciſeaux vous couperez la queue au-deſſus du nœud : cette opération ſe fait dans un beau temps & dans le milieu du jour. Auſſitôt que le fruit eſt détaché, on laiſſe tomber ſur le bout coupé de la queue une goutte de cire d'Eſpagne, qui le garantit de l'action de l'air. On a en même temps une feuille de papier blanc roulée en cornet, ouvert par ſa pointe. On paſſe le fil par cette ouverture, en ſorte que le fruit ſoit ſuſpendu dans le cornet : cette pointe du cornet ſe ferme avec de la cire verte & molle, & l'on a ſoin d'en clorre la bouche; de façon que l'air ne puiſſe abſolument y entrer. Alors on va l'attacher à un clou, au moyen d'une boucle que l'on fait au bout du fil dans un lieu ni froid ni chaud, mais abſolument ſec & tempéré. Le fruit ainſi ſuſpendu & ne touchant à rien ſe conſerve ſain & entier juſqu'à deux & trois ans.

MOYEN *de conſerver le raiſin.* Il faut avoir un barril ou tonneau qui ne prenne aucun air par les jointures des douves.

On a soin en même temps d'avoir du son de froment bien desséché au four ou des cendres tamisées. On en fait un lit suffisamment épais au fond du vaisseau sur lequel on pose les grappes de raisin coupées avec les précautions que l'on prend pour les autres fruits : on se garde bien de mettre deux grappes l'une sur l'autre, ni de les serrer entr'elles. Sur les grappes on met un nouveau lit de cendre ou de son, puis un lit de grappe & un lit de son, & ainsi toujours alternativement jusqu'à ce que le vaisseau soit comblé, avec cette précaution que l'alternative doit finir par un bon lit de cendres ou de son. Foncez ensuite votre tonneau ou le bouchez, de sorte que l'air ne puisse pénétrer. C'est le point essentiel ; & soyez sûr qu'au bout de huit ou dix mois, & au-delà d'un an, lorsque vous ouvrirez votre vaisseau, vous trouverez votre raisin aussi sain & presque aussi frais que vous l'y aurez mis.

Pour lui faire reprendre sa fraîcheur entiere, on coupera le bout de la grappe, & comme on fait tremper un bouquet. On la fera tremper de même, mais non dans de l'eau ; c'est du vin qu'il faut à la place, en observant d'en donner du blanc au raisin blanc, &

du rouge à tous les autres raisins. L'esprit du vin pénétrant la branche ou grappe, s'insinuera dans les grains, & leur rendra ce qu'ils auront pu perdre de leur qualité.

MOYEN *de conserver toutes sortes de fruits pendant plusieurs années.* Prenez un vase de verre dont l'ouverture soit assez large pour y faire entrer les fruits sans les blesser : séchez-le un peu devant le feu, tant pour raréfier l'air de l'intérieur du vase, que pour chasser l'humidité qui pourroit se tenir attachée à ses parois. Mettez-y ensuite les fruits qui soient sains & propres, & qui ne soient ni trop verds ni trop murs, & prenez garde sur-tout qu'ils ne soient point humides. Mettez un bouchon ou un couvercle sur le verre, & le scellez hermétiquement, c'est-à-dire, unissez la marge du couvercle & les bords de l'ouverture par la fusion à la flamme d'une lampe, en sorte qu'ils ne fassent ensemble qu'un même corps. Si cette opération vous paroît trop périlleuse, car en effet le verre peut se casser s'il est trop chauffé, servez-vous de quelques-uns des luts dont usent les Chymistes pour conserver leurs esprits. Un des plus estimés est celui

que l'on fait avec de la farine & du blanc d'œuf mêlés & battus ensemble, en y ajoutant du sang de dragon & un peu de croûte de fromage de Hollande. Le tout doit former une pâte déliée avec laquelle on colle des bandes de papier sur la jointure du vase & de son couvercle, en observant que les bandes supérieures soient toujours plus larges que les inférieures. Lorsque votre vase sera lutté, placez-le dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, par exemple dans une cave profonde, dont l'air ait peu de communication avec celui de dehors, ou dans un cabinet, où à la faveur d'un poële ou d'un thermometre, on entretiendra une température d'air égale. On peut être assuré que les fruits se conserveront parfaitement bien dans ce vase, & qu'ils n'éprouveront aucun changement sensible. On peut par le même moyen conserver frais des poissons pendant toute une année, mais après les avoir vuidés & nettoyés, & après avoir rempli le vase d'huile d'olive, & l'avoir exactement lutté.

GALONS D'ARGENT. *Moyen de donner aux vieux galons ou agréments d'argent leur premiere couleur, & les rendre*

aussi beaux que s'ils étoient neufs. Prenez de la poudre d'albâtre, desséchez-la sur le feu, & laissez-la dans cet état aussi long-temps qu'il est possible; puis l'ayant ôté & laissé refroidir, étendez votre galon sur une étoffe; prenez de cette poudre avec une brosse à peigne, & frottez-en le galon des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit aussi brillant que vous le souhaiterez, après quoi vous le polirez avec une pierre unie.

MANIERE *d'enlever l'or de dessus des vases d'argent doré* Prenez une partie de sel armoniac & une demi-partie de salpêtre; broyez-les & réduisez-les en poudre; frottez d'huile la partie dorée; jonchez de la poudre dessus & mettez votre vase dans le feu jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, ensuite retirez-le, & le tenant d'une main au-dessus d'un plat de terre, de l'autre frappez dessus avec une baguette de fer, la poudre tombera dans le plat avec l'or que vous en pourrez séparer.

POUR *donner un lustre aux pieces d'argenterie.* Faites dissoudre de l'alun, & formez-en une saumure forte, que vous écumerez avec soin: mêlez-y du savon, & lavez vos pieces d'argenterie

dans cette compoſition avec un chiffon de linge.

MOYEN *sûr & facile de ſéparer l'or & l'argent du galon ou des étoffes de ſoie ſans les brûler.*

Il faut couper le galon ou l'étoffe d'or ou d'argent en petits morceaux, les envelopper dans un linge, & faire infuſer ce paquet dans de la lie de ſavon fondue dans ſuffiſante quantité d'eau, qu'on laiſſera bouillir juſqu'à ce qu'on apperçoive une diminution dans le paquet. Il ne faut pour cet effet que peu de temps d'ébullition continue, à moins que la quantité de galon ne ſoit conſidérable, auquel cas on laiſſeroit plus long-temps le paquet dans de l'eau de ſavon bouillante. Mais le plus sûr & le plus aiſé eſt de faire ſon paquet de médiocre groſſeur; ainſi il vaut mieux faire deux ou trois paquets qu'un ſeul qui réuniroit le tout enſemble. Par ce moyen, l'opération eſt bien plus sûre & immanquable.

Lorſque la diminution du paquet devient ſenſible, on le retire de l'eau de ſavon, & on le lave à l'eau froide, en le comprimant de fois à autre, & le preſſant fortement entre deux planches, ou même en le battant avec un

marteau pour en exprimer la lie du savon. On réitere cette opération jusqu'à ce que l'eau sorte pure. Ensuite on délie le paquet, & l'on y trouve la partie métallique de l'étoffe ou galon pure & entiere sans être altérée dans sa couleur, ni diminuée de son poids, comme il arrive lorsque l'on calcine le galon à feu nud, enveloppé dans un simple papier, ou qu'on le brûle comme il se pratique chez les Orfevres. Cette méthode est plus commode que les méthodes ordinaires; d'ailleurs comme il ne faut qu'une très-petite quantité de lie de savon, & que l'on peut se servir plusieurs fois de la même lie, la dépense de cette opération se réduit à très-peu de chose & ne peut pas entrer en parallele avec ce qu'il en coûteroit en charbon pour brûler la même quantité de galon. Voici la raison du succès de cette opération, & prise des principes de la Chymie. Tous les galons & autres matieres d'or & d'argent sont tissus sur une soie plus ou moins fine. Cette soie est essentiellement animale, & dès-là absolument différente du fil, provenant du chanvre ou du lin. Or toutes substances animales sont solubles dans les Alkalis, tel que le savon; mais la toile dans laquelle on enve-

loppe le galon, étant une substance végétale, résiste à l'action des Alkalis, & n'en reçoit aucune altération; par-là aucune partie de l'or ne peut se perdre au dehors, comme il n'arrive que trop, en faisant brûler les galons.

AUTRE *moyen.* Jetez dans un chaudron deux ou trois potées de cendres de bois neuf communes, comme pour la lessive à laver la vaisselle. Pliez le galon & l'étoffe dans un linge que vous lierez; mettez le tout dans le chaudron, & faites bouillir la lessive. Toute la soie & le fil de l'étoffe se fuseront & laisseront l'or & l'argent purs. Quand vous jugerez que l'étoffe a bouilli suffisamment pour que la soie soit fondue ou dissoute, lavez les matieres qui restent dans votre linge avec de l'eau fraîche; elle emportera la soie comme si c'eût été de la boue qui eût été mêlée avec l'or & l'argent; si la soie n'étoit pas bien dissoute, on la fait bouillir une seconde fois pour avoir l'or & l'argent séparément; mettez-les dans différents linges avant que de les passer par la lessive.

GELÉE DE VIANDE. *Maniere de faire de la gelée de viande.* On doit la tirer

de l'extrêmité des parties des animaux, comme volaille & autres qu'on juge convenables. Faites cuire ces viandes en les couvrant d'eau de la hauteur d'un ou deux pouces jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie ; alors exprimez-les, coulez-en le suc par un linge fort dans une casserole : dégraissez ce bouillon avec soin ; ajoutez-y du sucre, de la canelle, & un peu d'écorce de citron : faites recuire le tout ensemble, battez-le ensuite avec des blancs d'œufs pour le clarifier ; passez-le après par la chausse : il faut que cette gelée ait la consistance d'une colle claire & transparente. Mettez-la dans des pots & dans un lieu frais où elle se fige ; on s'en sert dans les maladies pour suppléer aux bouillons.

GIBIER. *Moyen pour garantir des ravages du gibier, & même des insectes, les choux, les raves, les navets & autres plantes semblables.* Comme les plantes qu'on cultive en pleine campagne dans les endroits où il y a beaucoup de gibier, sont exposées à être rongées, principalement par les lievres, il faut pour prévenir ce dommage, employer le moyen suivant, lors-

que l'on fait ces sortes de plantations. On doit donc pour un arpent de terre prendre deux onces *d'assa fœtida*, telle qu'on la vend chez les Apothicaires. On les met dans un petit pot rempli de jus de fumier, & on fait bouillir le tout jusqu'à ce que l'*assa fœtida* se soit entiérement dissoute. On transvuide ensuite cette matiere dans un baquet; l'on y ajoute une pinte ou deux de fumier; on remue bien le tout avec un morceau de bois, & on le fait porter dans le champ que l'on veut planter.

Toutes les plantes, avant d'être mises en terre, doivent être trempées dans cette composition, & de la maniere suivante. Il faut une personne exprès qui ne fasse que préparer les plantes pour être mises en terre: on prend dans les deux mains autant de plantes qu'on en peut empoigner, & on les trempe dans la matiere préparée; en sorte que chaque plante en soit tout-à-fait mouillée par-tout; cela fait, on les met à terre par tas. On répand un peu de terre légere sur les racines; on distribue ces plantes mouillées à celui plante, qui les met sur le champ dans les trous faits pour cela; on presse ensuite la terre contre la plante avec un morceau de bois qui sert exprès à cet

uſage, & l'on continue de même juſqu'à la fin.

On peut aſſurer tous ceux qui auront employé ce remede, qu'aucun gibier ne touchera à ces plantes : il s'enfuira au contraire auſſi-tôt qu'il s'en approchera. Au reſte, on ne doit point craindre que les plantes en contractent aucune mauvaiſe odeur ; l'air & le ſoleil les purifient avec le temps.

A l'égard des chenilles, des limaces & des puces de terre qui rongent les petites plantes des choux, des raves, on peut y remédier par la recette ſuivante.

Prenez un ſeau d'eau de fumier, mettez-y de l'*aſſa fætida* pour ſix den. ; de la *guede* ou *paſtel* pour 3 deniers ; de l'ail pour 3 deniers ; des graines de *laurier* pour 3 deniers ; des feuilles ou extrêmités *de ſureau*, une poignée de cameleon blanc, chardonnet & racine une poignée. Laiſſez infuſer le tout pendant trois fois vingt-quatre heures, lorſque vous voulez vous ſervir de ce mêlange, prenez un bouchon de paille de ſeigle ; trempez-le dans cette eau ; arroſez-en les petites plantes infectées de ces inſectes ; ils périront bientôt.

Voici encore un remede infaillible contre les chenilles qui ravagent les

choux. Enſemencez avec du chanvre tout le bord du terrein dans lequel on veut planter les choux, & vous verrez que vous en ſerez entiérement garanti dans l'eſpace enfermé par le chanvre, ſans qu'il s'y en trouve une ſeule.

MOYEN *de conſerver le gibier frais depuis le commencement du Carême juſqu'à Pâques.* Ouvrez votre gibier, ſoit plume ou poil, & vuidez-le; ôtez aux oiſeaux leur jabot; laiſſez-les dans leurs plumes & les autres dans leur poil; rempliſſez-les de froment & enterrez-les dans un grenier, dans un tas de ce même bled. Toutes ces pieces ſe conſerveront juſqu'à Pâques: d'autres perſonnes prétendent que pour conſerver le gibier un mois entier, il faut d'abord le vuider, enſuite le pendre dans un tonneau qu'on a vuidé, mais où il y a de la lie au fond, & de maniere qu'une piece ne touche pas l'autre, ni qu'elles ne touchent à la lie, & reboucher le tonneau défoncé.

GRAISSE *à faire de la ſoupe.* Les graiſſes de rot qui ſont compoſées de différentes graiſſes de volaille & de viande de boucherie, avec le jus même de ces viandes, ſont, il eſt vrai, les

meilleures, mais elles coûtent cher lorsqu'il est question d'en acheter. Des personnes économes & qui ont des valets & bien des gens à nourrir à la campagne, ont essaié d'y suppléer par un mêlange de choses communes, & ils en ont fait une graisse qui égale en bonté & en délicatesse la graisse de rot. Voici leur méthode : prenez une quantité suffisante de graisse de porc, appellé saindoux, de lard, de graisse fraîche de veau, de graisse d'agneau, d'huile d'olive & de beurre. Faites fondre & bouillir le tout ensemble dans un chaudron, en y ajoutant de la canelle, des clous de girofle pulvérisés & un peu de muscade avec une écorce de citron. Toutes ces graisses étant cuites & bien mêlées ensemble avec ces ingrédients, coulez-les à travers un linge blanc, dans un pot de terre bien propre : elles font alors un tout où rien ne domine, & le mêlange de ces différentes choses produit un effet très-agréable au goût.

On peut s'en servir pour faire de très-bonnes soupes aux choux, & aussi pour certaines fritures. Cette composition est encore meilleure quelques mois après qu'elle est faite, & elle se conserve plus

d'une année dans sa qualité. Cette provision est de grande ressource à la campagne; on peut assaisonner des légumes avec cette graisse; & ce sera une fort bonne nourriture pour tous ceux qui font les pénibles travaux de l'agriculture. Mais pour cela il faut que cette graisse ait bien bouilli, & qu'on l'ait salée suffisamment.

HARICOTS VERDS. *Méthode pour conserver des haricots tendres, & pouvoir en manger en hyver.* Faites cueillir sur la fin de l'Eté les haricots de la meilleure espece & les plus tendres que vous pourrez trouver dans la quantité que vous voudrez en faire provision. Epluchez-les, c'est-à-dire, ôtez-en les pointes des deux bouts, & les fils des côtés sans les casser dans le milieu, comme l'on fait quand on veut les manger tout de suite. Faites blanchir après cela ces haricots, en les jetant dans de l'eau bouillante, & les retirant presque aussitôt, c'est-à-dire, quandils y auront fait deux bouillons seulement. Il n'en faut pas davantage, si l'on veut qu'ils conservent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus sûrement & plus commodément, on a une grande chaudiere sur le feu, dans laquelle l'eau

bout, & on se sert d'un panier d'osier avec lequel on plonge dans cette eau les haricots, & on les en retire quand ils ont tant soit peu bouilli. Il n'est pas nécessaire d'y mettre toute la provision en une seule fois. On peut le faire par parties & à différentes reprises, mais toujours dans la même portion de cuisson.

A mesure qu'on retire ces haricots de l'eau bouillante, on les verse sur des claies qu'on tient prêtes pour les y laisser égoutter. Il faut les bien éparpiller sur ces claies pour qu'ils se ressuyent mieux & les mettre un peu sécher à l'ombre. Mettez ensuite ces claies dans un four, après qu'on en aura retiré le pain, mais il faut que le four ne soit guere chaud, & ne pas les y laisser long-temps; car la chaleur recuiroit les haricots, & en les séchant par trop, en altéreroit la bonté. Pour éviter ce danger, si l'on a un grenier ou quelque autre endroit propre, & qu'on se trouve encore dans des temps de grande chaleur, il vaudra mieux porter les claies chargées dans ce grenier, & les y laisser sécher toujours à l'ombre, & jamais au soleil, parce que le soleil leur ôte la chaleur & même le goût naturel.

Quand les haricots sont bien secs, on doit les enfermer dans des sacs de papier qui en contiennent chacun la quantité d'environ deux litrons. Ces sacs ne doivent être troués nulle part, & on les fermera bien après y avoir mis les haricots, en collant leur ouverture de maniere que l'air n'y puisse entrer par aucun endroit ; car c'est le vrai moyen de les conserver dans leur bonté. On serrera ensuite les sacs dans un lieu sec & propre jusqu'à ce qu'on veuille en faire usage.

Lorsqu'on en voudra manger dans le temps du Carême, on prendra un ou deux de ces sacs dont on retirera les haricots que l'on mettra tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier, depuis le matin jusqu'au soir. Cette eau les fera renfler, & leur rendra leur premiere verdure. On pourra alors les faire cuire, les assaisonner & les servir sur table, comme s'ils venoient d'être cueillis. Le goût n'en sera pas tout-à-fait le même, mais la différence ne sera pas bien grande, & sera beaucoup moindre que suivant toutes les autres méthodes.

A l'égard des petits pois, on en fait sa provision dans le temps qu'ils sont à meilleur marché : on doit les choisir

petits & tendres & les accommoder suivant la méthode que nous venons d'indiquer pour les haricots verds; cependant il seroit encore mieux qu'on les fît sécher à l'ombre, & qu'on les tînt ensuite dans un endroit très-sec, jusqu'au moment qu'on veut les manger; car alors comme ils sèchent plus lentement, toute l'humidité en sort, au lieu que le four ou la grande ardeur du soleil en grille la surface & empêche que l'humidité du dedans ne s'évapore, & alors il peut y avoir du danger qu'ils ne moisissent.

HUILE. *Maniere de conserver l'huile, de l'empêcher de sentir ou de prendre quelque mauvais goût.* Pour maintenir la qualité de l'huile, on la renfermera si-tôt qu'elle sera extraite dans des pots ou reservoirs bien nets, & placés dans des chambres exposées au midi, que l'on fermera exactement dans le temps froid, dont l'influence seroit extrêmement préjudiciable à cette liqueur, si elle venoit à geler. Pour prévenir cet inconvénient, on pourra se servir du poële ou de la chambre à four. Il est essentiel de maintenir la fluidité de l'huile, afin qu'elle se dégage de ses parties grossieres & de sa lie qui doi-

vent tomber au fond. Lorſque l'huile ſera clarifiée & bien tranſparente, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Juin, ſur-tout ſi elle n'a pas été gelée pendant l'Hyver, alors on la tranſverſera, ſéparant la partie ſupérieure & claire de celle du fond, qui eſt plus épaiſſe & d'une couleur différente.

Cette huile ſeconde qui eſt trouble & blanchâtre, s'appelle huile de *fin fond* & celle qui eſt tranſparente d'une couleur dorée & d'une bien meilleure qualité, s'appelle huile ſuperfine ou huile pure. L'huile ſeconde étant ſéparée ne laiſſe pas d'être bonne, mais elle eſt toujours inférieure à l'autre.

La ſéparation de l'huile ſeconde ſe fera vers la fin de Juillet ou au commencement d'Août. On *décantera* dans un vaſe la partie la plus claire de la liqueur: ce qui reſte après cette opération, s'appelle huile groſſiere: on mettra celle-ci dans une chambre fort chaude, afin que la craſſe qu'elle contient, ſe précipite plus promptement. On décantera cette troiſieme huile vers le milieu de Septembre, la partie clarifiée de la liqueur, quoique beaucoup inférieure aux deux premieres ſortes, eſt néanmoins aſſez bonne, parce qu'elle n'eſt point infectée des mauvais

goûts & des mauvaises odeurs, qu'un séjour un peu plus long avec la lie auroit pu lui communiquer. Ce dernier fond, qui contient les parties aqueuses, terrestres & les plus grossieres de l'huile peut encore recevoir une purification qui la rendra propre à la composition du savon, à la préparation des laines pour la fabrique des gros draps.

L'huile clarifiée & décantée doit être gardée dans des lieux qui ne soient ni trop chauds l'Eté, ni trop froids l'Hyver; l'excès du froid & du chaud sont cause que l'huile n'est pas si délicate ni si agréable à la vue. Au reste, plus l'huile vieillit, plus elle se décolore & plus elle perd de sa finesse & de ses autres qualités.

HUILE A BRULER. *Moyen pour faire durer l'huile dans les lampes, & lui ôter cette fumée épaisse, nuisible à la vue & à la poitrine.* Faites fondre dans un verre d'eau autant de sel qu'il en peut contenir, & trempez-y les meches que vous ferez ensuite sécher, pour vous en servir. Versez de cette eau salée & de l'huile, parties égales, dans une bouteille que vous agiterez pour les mêler ensemble, & garnissez-en les lampes avec les meches préparées. C'est

des huiles de lin & de navette qu'il s'agit ici principalement, mais on peut éprouver la recette avec d'autres huiles.

HUITRES. *Moyen de préparer les huitres pour en avoir toute l'année.* On tire les huitres de leur écaille ; on jette plus de la moitié de l'eau qui s'y trouve, & on les met à mesure dans une chaudiere proportionnée à la quantité qu'on en veut avoir. On met ensuite le vaisseau sur le feu, pour faire rendre aux huitres toute l'eau qui leur reste. Ainsi cuites, on les fait égoutter sur des clayons, & on finit par les boucaner, comme on fait les jambons & les harengs saurs. Pour boucaner les huitres, on dresse un gril élevé de deux pieds & demi de terre, dont les branches soient assez serrées pour les soutenir, on les arrange une à une sur le gril ; & lorsqu'il est couvert, on allume du feu dessous. La fumée monte, dessèche & durcit les huitres qui prennent une couleur dorée ; on leur donne cette façon des deux côtés ; & après les avoir levées de dessus le gril, on les met refroidir à l'ombre, ensuite on les serre dans un lieu sec où l'humidité ne pénétre point. Pour faire usage de ces huitres, on les met tremper pendant

une heure dans une premiere eau fraîche, puis on les relave dans une seconde; elles perdent ainsi tout le goût de fumée, & sont en état d'être préparées comme on veut, soit en friture, soit à la sauce de poulet, soit en bignets.

HUMIDITÉ DES MURS NEUFS. *Remede contre l'humidité des murs neufs de plâtre, qui sont funestes au corps, pourrissent les tapisseries & gâtent entiérement les livres.* Faites bouillir de l'huile de noix, enduisez-en le mur nouvellement bâti, répétez la même opération une ou deux fois, à trois jours de distance, c'est-à-dire, quand la premiere couche est séche. Ces couches d'huile de noix bouillante s'insinuent dans les pores du plâtre, & les bouchent exactement; de sorte que l'humidité nuisible ne trouvant point d'issue, reste concentrée dans le mur & ne peut produire de mauvais effet.

HYDROMEL VINEUX. *Maniere de faire l'hydromel vineux.* Versez de l'eau froide sur du miel, savoir une quarte ou près de deux pintes sur chaque livre: il se dissoudra au bout de deux ou trois semaines, pour peu que vous

le remuiez, & il fermentera ſans qu'il ſoit beſoin de mettre du levain de biere qui donne un goût déſagréable au vin. Vous le tranſverſerez & le boucherez lorſqu'il ſera temps. Au bout d'un an, cette liqueur ſent ſi peu le miel, qu'il n'y a perſonne qui ne le prenne pour du vin; on eſt diſpenſé par là de faire bouillir la liqueur.

INSECTES *nuiſibles aux jardins.* Parmi ces inſectes, il y en a qu'on appelle en Picardie *courtillieres* ou *jardinieres*, & qui coupent ſous terre les plus jeunes plans de chou-fleurs, artichaux, cardons-d'Eſpagne, céleri, laitues & autres. Cet inſecte eſt d'une couleur jaunâtre, & de la groſſeur d'un hanneron, mais deux fois plus long. Il a deux aîles & deux pattes faites en ſcie; ſa tête & ſon corcelet ſont fort durs: la partie de derriere qui eſt une eſpece de ſac mollet, ne tient au devant que par un filet. Ces ſignes doivent ſuffire pour le faire reconnoître ſous un autre nom dans les autres Provinces.

Remede pour les détruire. Mettez en terre ſeulement, à la profondeur d'un pouce, des cloches de verre & des terrines; affermiſſez la terre qui environne les bords. Enchaſſez ces vaiſ-

ſeaux

seaux de façon qu'ils soient parfaitement de niveau, avec le terrein sans que rien déborde, & ensuite mettez trois ou quatre pouces d'eau. La nuit venue, les courtillieres, les rats, les mulots, les crapauds, &c. se débandent dans les jardins, & en courant de tous côtés, se précipitent dans les terrines où ils se noient sans pouvoir jamais remonter. Ce remede a été enseigné par un Cultivateur de St. Dizier en Champagne.

AUTRE REMEDE *contre les courtillieres.* Il faut suivre avec le doigt la trace de ces insectes, laquelle est presque à fleur de terre, jusqu'à ce qu'on trouve un trou qui descende perpendiculairement : c'est la retraite de ces insectes. On presse le plus qu'on peut la terre contre les parois de ce trou, afin qu'elle ne s'écoule point. Ensuite on y verse deux ou trois gouttes d'huile quelconque, & puis on remplit le trou d'eau. Bientôt on en voit sortir l'animal qui vient mourir sur le bord du trou, à moins qu'il ne soit étouffé sur le champ sous terre. Cette chasse est plus abondante après la pluie, parce que la terre s'éboule moins. Ce secret a été enseigné par deux Cultivateurs,

l'un de Beauvais & l'autre de Bar sur Aube.

AUTRE REMEDE. Mettez en terre des cloches de verre renverſées, en les enfonçant de maniere qu'elles ſoient à niveau les unes des autres, & que la terre les ſurpaſſe au moins d'un bon pouce dans toute la ſurface : on a ſoin de bien affermir la terre autour des bords, enſuite on les garnit d'eau à la hauteur de trois à quatre pouces, c'eſt-à-dire à la moitié. Comme elles ne débordent point, les courtillieres traçant entre deux terres, tombent dans les vaſes & s'y noient : ce piege eſt encore très-sûr contre les rats, mulots, crapauds qui ſe tiennent cachés pendant le jour, & qui la nuit ravagent les plantes; car en courant çà & là, à pleine terre, ils tombent dans ces terrines où ils ſe noient.

REMEDE *contre les charanſons ou calandes.* Le charanſon eſt funeſte aux greniers: cet inſecte eſt armé d'une petite trompe fort aiguë, dont il perce le grain, & il en mange toute la ſubſtance la plus pure ; d'ailleurs cette vermine multiplie prodigieuſement au printemps.

Un moyen très-efficace pour les détruire, eſt d'arroſer les planches & les murailles du grenier avec une décoction d'ail bien & duement trempé & macéré dans une quantité ſuffiſante d'eau ſalée. L'odeur de cette décoction ne s'eſt pas plutôt répandue, que le charanſon créve ou déguerpit. Remarquez que l'abſynthe, la rhue, la ſarrietre, la lavande, la coriandre verte & toutes les choſes d'une odeur forte ont la même propriété, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frottiez les bois d'un lit.

AUTRE REMEDE. Il faut arroſer chaque tas de bled d'huile d'aſpic, le paſſer enſuite par le crible d'Allemagne, en mettant de temps en temps ſur la pelle de cette même huile, & en arroſer auſſi la place où l'on veut tranſporter le grain après l'avoir bien nettoyé.

AUTRE REMEDE. Faites liquéfier de la poix de Bourgogne auprès du feu; quand elle ſera aſſez liquide, prenez-en avec de l'étoupe, & faites-en une petite couche ſur les pelles dont vous vous ſervez pour tourner le bled; frottez-les enſuite avec de l'huile de pétrole; vous n'aurez pas remué vos bleds trois

fois, que tous ces insectes disparoîtront : il faut avoir la précaution de renouveller cette huile & ce gaudron quand il se détache des pelles.

AUTRE REMEDE. Aux quatre coins du grenier, mettez quatre réchauds pleins de charbons allumés & dans chacun une once du plus fort tabac : placez au milieu un cinquieme réchaud plein de feu avec une terrine où on a mis deux onces de vif argent. La vapeur de ce vif argent, jointe à la fumée du tabac, fera mourir non-seulement tous les charansons, mais encore leurs œufs : il faut fermer les fenêtres & se retirer promptement dès que le vif argent sera sur le feu, & ne rentrer que trois ou quatre heures après.

AUTRE REMEDE *contre les charansons.* Lorsqu'on a cueilli le chanvre femelle, on en coupe les sommités qui contiennent la graine, & on les étend sur des draps pour les faire sécher. Tout le sécret consiste donc à placer les draps dans les greniers infectés de charansons. l'odeur de ces sommités qui est très-forte, fait périr ou fuir promptement tous ces insectes.

INSECTES *appellés Tigres.* Les insectes appellés tigres font beaucoup de tort aux poiriers en espaliers & à quelqu'autres arbres. Pour en purger les jardins, au printems, vers le mois de Mars, quand le soleil commence à échauffer les œufs de ces insectes, il faut séringuer de l'eau bouillante dans le treillage, sur les grosses branches, & principalement dans les trous ou dans les crevasses des murs. On détruit ainsi tous les œufs, & même encore les pucerons. Chaque fois qu'on pompe l'eau bouillante, il faut tremper la séringue dans un seau d'eau froide, autrement elle ne prendroit point d'eau, l'air étant trop raréfié par la chaleur. Ce moyen simple est très-sûr; on en a fait l'expérience, & toujours avec succès.

LAIT. *Secret pour faire cailler le lait en un instant.* Lorsque vous voudrez faire un fromage sur le champ, au lieu d'avoir recours à la présure dont le mêlange avec le lait est dégoûtant pour bien des personnes, ayez un vaisseau bien net que vous frotterez en dedans avec du serpolet & du thim sau-

vage ; verſez-y enſuite le lait, il ſe caillera dans le moment.

LAIT, PETIT LAIT. *Méthode pour bien faire le petit lait que l'on donne aux malades.* On doit choiſir d'abord le meilleur lait & le plus nouveau trait qu'il ſoit poſſible d'avoir. On prend plus ou moins, ſuivant la quantité qu'on ſe propoſe de faire; on le met bouillir ſur le feu, & afin de le faire tourner, on y jete à meſure qu'il commence à bouillir, un peu de crême de tartre, plus ou moins, ſelon qu'on s'apperçoit qu'il en faut pour le faire tourner, car il y a des laits qui ſe caillent plus aiſément que d'autres; mais le plus communément, il faut une demi-once de crême de tartre pour faire cailler une pinte de lait ſur le feu. On ne doit jeter cette crême dans le lait qu'au moment qu'il eſt prêt à bouillir, & on le remue bien avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'il faſſe du caillebot de fromage. Pour lors on ôte le lait du feu, & on le paſſe à travers un linge blanc & fin pour en ſéparer la partie craſſeuſe. Enſuite on laiſſe réfroidir la liqueur un bon quart-d'heure; puis on prend pour chaque pinte de petit lait, quatre blancs d'œufs que

l'on bat bien, de maniere qu'ils ne faſſent plus qu'une écume blanche. On jete ces blancs d'œufs ainſi battus dans le vaiſſeau où eſt le lait, & on le remet bouillir une ſeconde fois ſur le feu, environ quatre ou cinq minutes. Quand il aura bouilli, il ſera clair, ſuppoſé qu'on l'ait bien fait tourner la premiere fois. On le laiſſe enſuite un peu repoſer & refroidir, puis on le paſſe à travers un tamis dans lequel on a mis deux feuilles de papier brouillard: le petit lait y filtre peu à peu, on peut ſi on veut le paſſer à travers un entonnoir où on aura mis pareillement deux feuilles de papier pour le clarifier. Après cette opération, le petit lait reſſemble à de l'eau de roche, & il eſt tel qu'il le faut pour les malades.

LAPINS. *Moyen ſimple de prendre les lapins ſans furets & ſans armes à feu.* Ayez un certain nombre d'écreviſſes: tendez des poches à pluſieurs terriers, gliſſez dans chaque trou une écreviſſe. L'écreviſſe après quelque temps arrive au fond du trou; elle pique le lapin & s'y attache; le lapin pour ſe débarraſſer de l'écreviſſe, veut ſortir de ſon trou; il fuit avec l'écreviſſe qu'il emporte, & vient ſe faire prendre dans

la poche. Il est vrai qu'il faut un peu de patience, parce que l'écrevisse va fort lentement, mais enfin on n'attend pas en vain.

LARD, PETIT SALÉ, JAMBONS. *Moyen de conserver long-temps le lard, le petit salé & les jambons, & les empêcher de se rancir.* Après avoir tiré les différentes pieces de chair du vaisseau dans lequel elles ont été salées, on est dans l'usage de les exposer au grand air pour les sécher. Pour cet effet on les suspend au plancher d'une chambre, & même dans de grandes cheminées, afin qu'en séchant, les jambons sur-tout contractent un certain goût de fumée qui est fort bon. Je ne blâme point cet usage; il faut le continuer du moins jusqu'à ce que le tout soit bien sec; mais les gens de la campagne & autres ne devroient pas se contenter de cette opération; ils croient avoir tout fait, & laissent le tout exposé à l'air jusqu'à ce qu'ils jugent à propos de les vendre ou de s'en servir pour leur propre consommation. Cependant quand ils ont resté ainsi trop long-temps, l'air, agissant avec trop de force sur les quartiers de lard & les jambons, en détache toutes les parties

aqueuſes les plus ſubtiles de la graiſſe & des chairs qui auroient pu les corrompre, & enſuite lui fait contracter le mauvais goût de rance qui révolte le palais le moins délicat.

Pour prévenir cet inconvénient, il faut, ſuivant la méthode ordinaire, après avoir tiré le lard, les jambons & le petit ſalé du ſaloir, les faire ſécher à l'air, en les ſuſpendant, ſoit au plancher ou dans les cheminées. Mais ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'ils ſont parfaitement ſecs, & il ne faut guere que quinze jours pour cela, ou tout au plus trois ſemaines, on doit les ôter & ne plus les laiſſer à l'air. Alors mettez-les dans un tonneau à vin qui ſoit bien propre; & afin que les pieces ſoient ſéparées les unes des autres, mettez dans les entre-deux du foin le plus excellent & le plus ſec que vous trouverez; car s'il étoit d'un mauvais goût ou humide, il pourroit les gâter & leur communiquer ſa mauvaiſe odeur de même que la bonne. Cela fait, ayez ſoin de bien recouvrir le tout avec du foin; fermez exactement le tonneau & le mettez dans un lieu frais ou à la cave. Le lard & le jambon ſe conſerveront à merveille pendant deux ou trois ans ſans devenir rances. Cet avan-

tage eſt aſſez conſidérable pour y faire attention.

LÉGUME. *Moyen de faire cuire les légumes ſans eau pour pouvoir conſerver leur goût & les manger dans toute leur bonté. Exemple d'une expérience faite ſur les aſperges.* Comme il eſt conſtant que les légumes que l'on fait cuire dans l'eau, perdent leur goût à proportion du temps qu'ils cuiſent, puiſque ceux qui ont trop bouilli n'ont plus aucune ſaveur, s'il y a un moyen de ne les point faire tremper, ce moyen mérite d'être éprouvé; c'eſt ce qui a été tenté avec ſuccès ſur les aſperges. On demandera comment faire cuire ſans eau, en voici la maniere. Ayez une marmite ou un pot de terre verniſſé, d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une aſſez grande quantité d'eau pour qu'elle ne tariſſe point pendant tout le temps qu'il ſera néceſſaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de ſuſpendre en l'air dans votre vaiſſeau vos aſperges, en ſorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même quand elle bout: un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite, ſuffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui

contiendra les asperges en botte. Le pot de terre est sujet à plus de difficulté, mais on peut trouer le couvercle auprès de sa pomme ou de son bouton, & passer le fil par cette ouverture que l'on aura soin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre grasse; ou si l'on ne veut pas trouer le couvercle, on disposera en travers dans le vaisseau un bâton ou une branche de fer soutenue par deux montants, qui pour plus grande sûreté répondront à un pied, & auront par ce moyen toute la consistance requise. Toutes choses étant ainsi disposées, on couvrira la marmite ou le pot, & on luttera soigneusement avec de la pâte ou de la terre grasse, le couvercle & le corps du vaisseau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puisse sortir; mettez ensuite sur le feu, & faites bouillir aussi long-temps que vous jugerez nécessaire: une heure suffira pour les asperges, lesquelles cuiront sans entrer dans l'eau, & vous les trouverez d'un goût infiniment supérieur à celui qu'elles ont étant préparées à l'ordinaire. On peut encore user d'une autre méthode que voici.

Faites cuire vos asperges dans une tourtiere, comme on a coutume de

faire cuire la pâtisserie, en mettant du feu dessus & dessous. Cependant la forme de la tourtiere n'étant pas commode pour les asperges & les autres légumes, on pourra faire faire des vaisseaux de cuivre étamés, ou mieux de fer battu, qui n'a point de danger de verd-de-gris, & d'une forme ovale un peu applatie, semblable à ces boëtes de carton pour des perruques que l'on met en voyage dans une valise. Les deux parties du vaisseau se joindront aussi parfaitement que la tourtiere avec son couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le cuisinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu trop vif; les asperges & autres légumes cuiront ainsi doucement dans leur jus & conserveront tout leur sel. Cette seconde méthode nous paroît la meilleure: on pourra faire cuire de la même maniere toutes sortes de légumes & de fruits, comme pommes, poires & autres.

LIEVRES. CHASSE DU LIEVRE. *Moyen pour attirer les lievres dans un endroit.* Il consiste à tuer une haze en chaleur, c'est la femelle du lievre, lui couper la nature, la tremper dans de l'huile d'aspic, en frotter la semelle de ses souliers, & marcher sur l'herbe en dif-

férents endroits, les lievres y viendront en foule.

LIMAÇONS. *Moyen de préserver les arbres des limaçons.* Ayez une corde de crin, de la grosseur du petit doigt; entourez-en le corps de l'arbre où vous craignez des limaçons, & pour le plus sûr, faites-lui faire plusieurs tours qui se joignent. Les crins qui s'échappent de la corde blesseront infailliblement le limaçon dont la peau est tendre & délicate. Cette barriere le forcera de reculer lorsqu'il tentera de monter & d'aller chercher ailleurs sa pâture.

A l'égard des fourmis, entourez le corps d'un arbre de cette suie qui pend par floçons dans les cheminées. Comme elles déteſtent la suie, on peut s'assurer que jamais fourmi n'entreprendra de surmonter cet obstacle; on pourra former un large cordon ou deux s'il est nécessaire avec cette suie.

LINGE. *Méthode de blanchir le linge comme en Hollande, & qui le conserve.* Lorsqu'une Blanchisseuse de Hollande a ramassé son linge, elle le prend piece à piece & l'empâte en différents endroits de savon noir: elle le met ensuite dans un cuvier qui n'a point d'égoût comme les nôtres, & le couvre

d'un gros drap que l'on nomme un *cendrier*. Pendant que cela se fait, une chaudiere pleine d'eau, dans laquelle on a jeté des cendres, bout sur le feu; & lorsque les cendres ont bien bouilli, on verse l'eau dans le cuvier par-dessus le cendrier, dont l'office est d'arrêter les cendres qui peuvent être écoulées avec l'eau: il est censé que l'on proportionne la quantité de l'eau à celle du linge. L'eau bouillante étant versée, on couvre le cuvier & on le laisse ainsi reposer l'espace au moins de cinq ou six heures: au bout de ce temps elles retirent leur linge & le savonnent à la main, comme on fait ici le linge le plus fin, & on l'envoie au blecke.

Le Blecke est un pré fermé communément de fossés & quelquefois de hayes, & traversé, selon sa grandeur, d'un ou de plusieurs canaux assez profonds, pour qu'en plongeant une pelle dans l'eau, on ne puisse pas toucher la vase ni la troubler. Le linge est étendu sur l'herbe le long des canaux, & on l'arrose pendant deux ou trois jours, aussi souvent qu'il séche: cette opération se fait avec une pelle à eau, qui jette l'eau à une assez grande distance pour mouiller beaucoup de linge: lorsque ce linge est suffisamment blanc,

on le met au bleu, puis on le renvoie à la blanchiſſeuſe qui a ſoin de le faire ſécher à meſure qu'elle veut le repaſſer.

Ce blanchiſſage, comme on voit, eſt bien moins pénible que le nôtre, & ne coûte pas plus de temps. Il ſemble que dans nos campagnes quantité de perſonnes ſe pourroient former un *blecke*, les uns à moins de frais que les autres, & qu'au reſte la dépenſe qu'on s'occaſionneroit par là, ſeroit toujours avantageuſement compenſée par le double agrément de conſerver ſon linge, & de l'avoir d'une blancheur parfaite.

MANIERE *de blanchir le linge fin.* Lorſqu'on a du linge fin & propre que l'on veut blanchir & cependant le ménager, il faut 1°. le paſſer dans une eau légere de ſavon pour le détremper; quand il y aura reſté aſſez de temps pour en être imbibé, & le mettre dans un cuvier ſans le tordre ni en exprimer cette eau, on y arrangera les différentes pieces les unes ſur les autres, à plat & par couches égales. Obſervez cependant que le cuvier ne doit jamais être bien profond; il ſuffira du moins qu'on y mette un pied

& demi d'épaiſſeur de linge, nous en dirons la raiſon. On ſe ſervira pour la leſſive de bonnes cendres, provenant de bois neuf, c'eſt-à-dire qui n'ait point flotté ſur l'eau. La cendre de chêne eſt très-bonne, mais celle qui eſt faite avec des arbres à fruit eſt préférable à toute autre. Avant d'employer ces cendres, il faut les faire paſſer par un crible ou un tamis pour en ôter toutes les malpropretés qui pourroient s'y rencontrer, comme les petits charbons ou autres. De quelque nature que ſoient les cendres, elles ſont bien meilleures lorſqu'on les a fait recuire au four une ſeconde fois, en les y mettant auſſi-tôt qu'on en ôte le pain, & y faiſant brûler quelques fagots. Il eſt bon, ſi on le peut, de les jeter encore toutes chaudes dans une grande chaudiere où on a fait bien chauffer de l'eau. La doſe eſt environ un quart de cendres pour la quantité que l'on a d'eau, c'eſt-à-dire que pour un ſeau de cendres, il faut mettre quatre ſeaux d'eau. On fait bouillir le tout enſemble aſſez doucement pendant trois ou quatre heures. Quand la leſſive eſt faite, on la retire de deſſus le feu & on la laiſſe repoſer, après quoi on la tire au clair, en la verſant par inclinaiſon dans un

autre vaisseau. Dans cet état, on verse la lessive sur le linge qui est dans le cuvier, & l'on y en met la quantité qu'il faut, pour que le linge en soit bien imbibé, & que la lessive le recouvre par-dessus, de la hauteur d'environ deux pouces. On laisse couler cette lessive à travers le linge, & sortir par le fond du cuvier, au moyen d'une canule, laquelle voiture tout de suite dans la chaudiere qui est sur le feu, à la portée du cuvier: on fait chauffer cette lessive insensiblement & par gradation, puis on la reverse de nouveau dans le cuvier sur le linge, & on continue à faire chauffer toujours cette lessive, à mesure qu'elle coule du cuvier. Mais il faut bien se garder de la faire chauffer jusqu'au point de la faire bouillir, car la trop grande chaleur gâte le linge & même le brûle.

Il faut donc observer avec beaucoup d'attention, que la lessive qui sortira par la canule, ne soit pas si chaude que l'on ne puisse l'endurer avec la main sans se brûler. On coulera de cette façon la lessive huit à neuf heures de suite pour le moins & avec une chaleur toujours égale. Ensuite on laissera tremper le linge dans cette lessive toute chaude pendant environ huit autres

heures, en bouchant la canule & couvrant bien le cuvier pour l'empêcher de se refroidir.

Quand le linge aura bien trempé, on le tirera tout chaud du cuvier, à mesure qu'on le lavera dans une eau bien claire, & qui, s'il est possible, ne soit pas trop froide. Les eaux de riviere en Eté sont les meilleures: on se gardera bien de frapper ce linge trop fort, mais on se contentera de le frotter légérement entre les mains ou sur une planche unie que les laveuses auront devant elles, en le rinsant de temps en temps dans l'eau claire, & le tordant un peu à chaque fois pour faire sortir l'eau sale, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau en soit très-claire. Alors on étendra ce linge à plat au soleil sur un pré dont l'herbe soit propre, & pendant le cours de la journée, on versera de l'eau dessus à plusieurs reprises avec un arrosoir de jardinier, à mesure qu'on verra qu'il se séche, & on le retournera deux ou trois fois sens dessus dessous. Le soleil & cette eau acheveront de lui donner un lustre & un blanc très-parfait. Il faut pour cela que le linge demeure exposé trois jours de suite au soleil, & au serein, si l'on veut, mais le so-

leil ſeul peut ſuffire. On le plie à demi-ſec, & on le repaſſe enſuite.

Cette opération, comme on voit, n'eſt pas difficile : bien des perſonnes la pratiquent à-peu-près de même, mais elles manquent de donner à leur linge cette blancheur qui en fait le mérite, parce qu'elles négligent tous les petits ſoins que l'on vient de preſcrire.

MANIERE *de blanchir les blondes pour coëffures de femmes.* Faites ſucceſſivement deux eaux de ſavon au bleu, dans leſquelles vous ferez bouillir les blondes une heure à chaque fois ; enſuite vous les ferez bouillir dans une ſeule eau, ſans bleu & ſans les rincer. Puis mettez-les à la gomme arabique avec de l'eau-de-vie & de l'alun ; enfin ſouffrez-les légérement & les repaſſez à demi-mouillées.

LOUPS. *Piege pour prendre les loups.* La plupart des pieges indiqués dans les livres ſont rarement tendus avec ſuccès ; car il arrive ſouvent que le loup eſt aſſez fin & aſſez heureux pour enlever l'amorce ſans être pris ; de ſorte que l'on regarde comme un grand coup de bonheur d'en prendre ou tuer

un seul dans le cours d'une année. En voici un qui a été imaginé depuis peu par un membre de l'Académie des Sciences d'Amiens, & que l'on a regardé comme infaillible.

On fait deux enceintes de pieux l'une dans l'autre, & dont l'espace entr'elles n'a de largeur que pour que le loup puisse y marcher: les pieux doivent n'avoir entr'eux qu'un pouce de distance, & être élevés de terre de quatre pieds. On doit les affermir, en les entrelassant avec de l'osier. L'enceinte intérieure doit avoir huit à dix pieds de diametre (ou de largeur.) Dans le centre on place une espece de cage où l'on enferme une vieille brebis ou une oie, & l'on choisit ces animaux préférablement à d'autres, parce qu'ils ne cessent point de crier, lorsqu'ils se trouvent seuls, & puis leurs cris sont très-propres à attirer les loups. Chacune de ces enceintes a sa porte; celle de l'enceinte intérieure est fermée de façon que le loup ne la puisse ouvrir & ne sert que pour pouvoir entrer lorsqu'on veut enfermer la brebis ou l'oie dans la cage: cependant la haie doit être construite de façon que le loup puisse voir & sentir la proie sans avoir la liberté d'en approcher. La porte de

la premiere enceinte doit être ouverte de toute la distance qui se trouve entre les deux enceintes. Or cette distance doit être assez grande pour que le loup puisse passer aisément, & assez étroite pour ne lui permettre aucun mouvement un peu grand à droite ni à gauche, c'est ce qu'il faut observer exactement, parce qu'en cela seul réside toute l'utilité du piege.

Les choses étant ainsi disposées, on doit s'attendre que le loup entendant la brebis bêler ou l'oie crier, ne manquera pas d'accourir: il entrera par l'espace que laissera la porte qui est ouverte, il tournera dans l'enceinte & viendra rencontrer le derriere de la porte; alors comme il ne pourra ni reculer ni se retourner, il heurtera; cette porte qui n'étant arrêtée que foiblement, se fermera d'elle-même au moyen d'un cliquet dont on aura eu soin de la garnir. Ainsi le loup se trouvant enfermé, tournera sans cesse entre les deux enceintes sans pouvoir jamais franchir ni l'une ni l'autre, parce que tout animal qui veut sauter se met en ligne droite vis-à-vis l'espace qu'il veut franchir; mais ici ce loup ne le peut à cause de l'espace trop étroit, & parce qu'il a toujours le corps un peu plié à

cause de la ligne circulaire que décrivent les deux enceintes. On sera donc assuré en y retournant le matin, de trouver vivant le loup qui y sera entré, & on sera le maître ou de l'assommer dans l'enceinte, ou de lui passer dans le col un las coulant pour le tirer de là, & le donner à étrangler aux chiens. Cette derniere façon est la plus prudente; car si on répand le sang du loup sur la place, on peut compter que quelque appât qu'on mette dans le piege, de long-temps aucun loup n'en approchera; ce piege a cette commodité, qu'étant une fois dressée, il dure autant que les pieux dont il est formé.

AUTRE *Moyen de détruire les loups & autres bêtes féroces de tout un canton.* Ce moyen consiste dans un espece de poison & dans la composition d'un appât qui attire ces animaux de très-loin.

Composition de l'appât. On met dans un pot de terre bien propre un oignon blanc en quartier, trois cuillerées de saindoux, trois pincées de poudre de fénugrec, autant d'iris de Florence & de seconde écorce de morelle ou réglisse sauvage, gros comme un œuf

de galbanum & une pincée de galanga en poudre. Il faut faire cuire le tout ſept à huit minutes à un petit feu clair & ſans fumée. On retire enſuite le pot dans lequel on jette gros comme une feve de camphre écraſé: on remue la compoſition & on la couvre, crainte de l'évaporation du camphre: elle doit être enſuite paſſée dans un gros linge. Cet appas attire les renards comme les loups; mais ils y donnent encore mieux quand on ſubſtitue au galbanum & au galanga, une vingtaine de gouttes d'huile de hannetons ou d'anis, au défaut de cette huile: il ſe conſerve dans un pot de terre couvert d'un parchemin mouillé.

USAGE *de cet appât.* On prend un corbeau, un oiſeau de proie ou une volaille morte de maladie ou un derriere de renard; on le préſente à un feu clair, & on le graiſſe enſuite avec un peu de cet appât: au défaut on peut prendre des vuidanges de volaille ou de lievre également préparées, mais il faut alors les mettre dans un ſac de crin à claire voie, également graiſſé avec cette compoſition. Pour mieux réuſſir, un Garde-Chaſſe ou autre ſe munit de petits morceaux de pain de la groſſeur d'un œuf de pigeon garnis

de la croûte de dessous, & qu'on a fait frire dans la graisse en question, dont il enduit la semelle de ses souliers. Il attache avec un fil de crin l'appât à une longue gaule, & il le traîne à terre & de côté pour que l'odeur de ses traces n'inquiete pas les animaux qu'on cherche à attirer : il va sur le bord du bois & autres lieux que les loups fréquentent le plus, observant de répandre à longues distances sur la traînée, les petits morceaux de pain.

Usage & composition du poison. Il faut prendre quatre onces de noix vomique rapée, la plus récente, autant de verre pilé, une once ou un peu moins si l'on veut, d'éponge coupée en morceaux que l'on fait un peu frire, & sur-tout de maniere que ces morceaux ne soient point brûlés : on y ajoute une poignée d'oignon de vachettes ou fausses tulippes; c'est une espece de tulippe sauvage qui croît dans les prés & qui pousse en Septembre des fleurs tirant sur le lila. On peut joindre du sel à cette composition, les loups en sont plus altérés, boivent & périssent encore plutôt. Si on a des noyaux de cerises noires, on les concasse & on les joint aux autres poisons.

On

On prend un chien deſtiné à être détruit, & on lui fait avaler trois boulettes groſſes comme des noix de ces poiſons mêlés avec de la viande hachée ; le chien meurt peu après, & le venin ſe mêle dans ſon ſang : enſuite avec une broche de fer on fait douze à quinze ouvertures dans le corps ; la gorge & les cuiſſes de cet animal dans leſquelles, à l'aide d'un entonnoir de tole, on inſinue le poiſon le plus profondément qu'il eſt poſſible. On prépare de même les renards écorchés & les petits chiens de lait, & on ferme les ouvertures avec de la fiente de vache. La doſe de poiſon ci-deſſus preſcrite, eſt un gros pour un chien de la taille de ceux des Bergers, la moitié ſuffit pour un renard, le quart pour un petit chien de lait.

On place enſuite l'animal ainſi empoiſonné au milieu d'un trou fait en terre, de la profondeur de deux pieds, & dans lequel on a eu ſoin de jeter une certaine quantité de fumier de cheval. Après avoir recouvert ce trou de terre bien battue, on y laiſſe l'animal trois jours en hyver & vingt-quatre heures en Eté, pendant leſquels le poiſon ſe fond & s'inſinue dans toutes ſes parties. Enſuite on le retire & on le met ſur

la traînée qui a été préparée de la maniere indiquée ci-deſſus & autant qu'il eſt poſſible dans une piece enſemencée de bled ou de ſeigle, préférant celles qui ſe trouvent à la proximité des rivieres ou ruiſſeaux, & en obſervant toujours de le placer à plus de ſoixante pas des haies ou buiſſons qui cauſent de la méfiance aux vieux loups. On ne doit jamais traîner les cadavres avec de la corde, ni les appâts que les loups éventent & craignent, mais avec un lien de bois ou un crochet qu'on paſſe dans le jarret de l'animal: il faut auſſi que celui qui tend ce piege évite de conſerver dans ſes mains ou dans ſes habits aucune odeur de tabac.

Si dans l'eſpace de deux lieuës à la ronde, il ſe trouve des loups, ils ſeront attirés, & l'animal préparé ſera dévoré dans moins de neuf jours, ſans qu'il ſoit à craindre qu'aucun chien ni cheval n'en approche, mais les loups ne manqueront pas de crever.

MAINS. *Pâte pour les mains.* Prenez amandes douces pelées une livre; poudre d'iris, une once; pignon, quatre onces; ſemence de baleine, une once: pilez le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtance de pâte. Incorporez

le tout avec deux onces d'huile des quatre semences froides, & les jaunes de deux œufs frais : faites-le bouillir dans un poëlon avec un demi-setier d'eau-rose, en remuant toujours avec une spatule jusqu'à ce que la pâte n'adhere plus au poëlon : il en faut frotter les mains soir & matin, & elles deviendront très-blanches.

AUTRE *pâte plus simple.* Prenez amandes ameres pelées, une livre que vous pilerez ; puis ajoutez-y une once de céruse, une demi-once d'amidon, les jaunes de quatre œufs frais : faites bouillir le tout dans un poëlon avec six onces d'esprit de vin, & faites comme pour la pommade précédente : il faut en prendre gros comme une noix, & s'en frotter les mains sur lesquelles vous jeterez un peu d'eau, puis il les faut essuyer avec un linge blanc.

MARONS D'INDE. *Moyen d'ôter aux marons d'inde leur amertume, & les rendre propres à servir d'aliment aux animaux.* Il faut remplir un grand cuvier d'eau commune, y jeter les marons d'inde & les laisser tremper pendant quelques jours : ils s'amollissent ; & en se gonflant, ils commencent à

perdre un peu de leur mauvaise amertume. Au bout de quelques jours on jette cette premiere eau, & l'on en remet de nouvelle. Après quatre ou cinq opérations semblables, les marons deviennent très-doux. Pour s'assurer de l'effet de l'eau, chaque fois qu'on la change, on tâte le goût du maron, & & l'on continue jusqu'à ce qu'il soit à son point. On broie ensuite les marons & on les réduit en une espece de pâte dont on peut donner à manger à la volaille & aux porcs pour les engraisser.

MOYEN *de se servir de la lessive du maron d'inde pour le savonnage.* La préparation en est très-simple: on prend des marons d'inde qu'on laisse sécher; & après en avoir ôté la coque rousse, on les met en poudre. On détrempe ensuite cette poudre dans une quantité d'eau suffisante qui devient aussi propre à savonner qu'une eau saturée de véritable savon. Cette espece de savon nettoie le linge aussi bien que le savon ordinaire. Ce petit secret peut être utile aux gens de la campagne, & il est dû à M. Morau.

AUTRE *moyen de préparer les marons d'inde pour engraisser le bétail.* Il faut

d'abord faire de l'eau de chaux, c'eſt-à-dire, jeter vingt à vingt-quatre pintes d'eau ſur la huitieme partie d'un boiſſeau de chaux vive, miſe au fond d'un petit cuvier à leſſive, garni d'un drap de toile très-ſerrée: quand la chaux a été bien éteinte, on tire l'eau imprégnée de ſes ſels par le conduit ordinaire des cuviers, & on fait bouillir quelque temps dans cette eau les marons, après les avoir piqués en deux ou trois endroits. Lorſqu'ils ont été aſſez amollis, on les fait peler & enſuite tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche; alors on les emploie avec ſuccès & profit pour engraiſſer le bétail. Cependant on ne conſeille pas de préſenter ces marons, quoique ainſi préparés aux bêtes qui portent ou qui nourriſſent.

MATELAS. *Moyen d'avoir des Matelas qui ne s'affaiſſent point dans leur milieu par le poids du corps.* Pour procurer cet effet, au lieu de faire les matelas comme on les fait ordinairement, on doit les faire doubles, c'eſt-à-dire donner une longueur double de l'ordinaire; enſuite on doit réunir les deux bouts, de maniere que les toiles y ſoient couſues enſemble, & que la

laine y soit arrangée & piquée comme ailleurs sans aucune différence. Ce matelas aura ainsi la forme d'un manchon qui se roulera sans cesse & sans fin, & qui se trouvera toujours plié en double: on le mettra sur le lit de cette façon, & il y fera le même effet que deux matelas l'un sur l'autre. Il ne faut ni plus de toile ni plus de laine pour ce matelas double que pour les deux séparément.

Si l'on est dans l'usage de n'avoir qu'un matelas, pour lui donner cette forme, on le feroit de moitié moins épais & l'on n'auroit que la toile de plus à ajouter. L'avantage qu'il y a dans cette invention, c'est que chaque fois qu'on fait le lit, on peut aisément rouler ce matelas de maniere que la partie qui a servi sous les reins, se trouve aux pieds ou à la tête en dessus, ensuite par dessous, & successivement toutes les parties du matelas passent ainsi dans les endroits où la compression est la plus grande. On peut même de temps en temps retourner le matelas comme on fait un bas, en mettant en dedans sa surface extérieure & en dehors celle qui est en dedans, & on le raffraîchit ainsi facilement. Un matelas construit & changé de cette façon, en

dure bien davantage, & on en eſt bien mieux couché.

MER. *Maniere de rendre l'eau de la mer douce.* Ce ſecret conſiſte d'abord dans une précipitation faite avec l'huile de tartre, & enſuite à diſtiller l'eau de la mer. Le fourneau qu'il faut avoir pour cela, n'occupe pas beaucoup de place, & il eſt conſtruit de maniere qu'avec peu de bois ou de charbon de terre, on peut diſtiller en un jour vingt-quatre pots d'eau. On fait paſſer le tuyau par un trou hors du vaiſſeau & rentrer par un autre. Par ce moyen, on épargne la place que tiendroit le réfrigerant, ainſi que l'embarras de changer l'eau. On ajoute à ces opérations celles de filtrer l'eau, afin d'en corriger par-là la malignité. Cette filtration ſe fait à l'aide d'une terre particuliere qui ſe mêle avec de l'eau diſtillée, & qui à la fin tombe au fond du vaſe. M. Hauton, Anglois, l'inventeur de ce ſecret, ſoutient que cette eau diſtillée eſt fort ſaine, & dit qu'il en a fait boire à des hommes & à des animaux ſans qu'elle leur ait fait aucun mal; & que cette terre particuliere délaiée avec l'eau diſtillée émouſſe les

pointes des esprits volatils du sel & leur sert comme de graines.

AUTRE *méthode de rendre potable l'eau de la mer, trouvée par un Chymiste Anglois en* 1754. Il faut mettre vingt gallons d'eau de mer dans un alembic, avec six onces de *lapis infernalis*, & pareille quantité d'os calcinés & réduits en poudre. Au bout de deux heures & demie, on aura quinze gallons d'eau parfaitement douce & saine. On n'a besoin pour cette opération que d'un demi-boisseau de charbon. Cette proportion d'ingrédiens suffit dans les mers septentrionales, mais dans quelques parties de la méditerranée & des mers des indes où l'eau est plus bitumineuse & plus salée, il est nécessaire d'ajouter trois onces d'os calcinés & autant de pierre infernale.

Au reste, il faut observer qu'il est dangereux de conserver de la boisson dans les vases où a séjourné la pierre infernale, & qu'ils ne peuvent plus servir à d'autre usage. On a calculé les frais de la pinte d'eau de mer rendue potable; elle reviendra environ à huit sols de France.

MOUCHES. *Moyen pour être délivré des mouches incommodes & importunes qui gâtent les tableaux & les meubles.* Il faut prendre de l'huile de laurier & en frotter en plusieurs endroits les murs ou la boiserie d'une chambre ; les mouches n'en peuvent souffrir l'odeur ; ainsi elles déserteront. On renouvelle de tems en tems cette opération, & l'on peut laisser ses fenêtres ouvertes. On peut employer ce remede dans les offices, dans les cuisines, dans les salles à manger & dans tous les lieux où elles sont les plus incommodes. L'odeur de l'huile de laurier, quoiqu'un peu forte, est très-supportable, & c'est un petit mal à souffrir pour se garantir d'un plus grand.

MOYEN *efficace de garantir les chevaux contre les mouches & tout autre espece d'insectes.* Ce moyen consiste à les frotter tous les matins avec des feuilles de noyer.

MONTRES, MÉRIDIENNE & CADRAN. *Méthode de tracer facilement une méridienne.* Les personnes qui font un voyage de quelques cours, étant arrivés à un certain lieu, s'apperçoivent que leurs montres sont dérangées. Or

pour les remettre, il suffira de tracer une méridienne.

Pour cet effet, le premier jour décrivez avec un compas sur un plan horisontal quelconque, plusieurs cercles concentriques : lorsque vous aurez retiré la pointe du compas du centre, enfoncez dans le petit trou que le compas aura fait un stile, ayant soin qu'il soit le plus perpendiculaire (ou droit) qu'il se pourra (une grosse aiguille à coudre suffit pour ce stile.) Vers les neuf heures du matin, remarquez sur quel cercle porte l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille, & faites à cet endroit une marque. Un peu avant trois heures après midi, retournez à vos cercles, & attendez que l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille porte sur le même cercle ; faites encore une marque à cet endroit. A la suite de chacun de ces deux points, décrivez à volonté des portions de cercle : après quoi tirez une ligne droite, par les deux points où ces portions de cercles se couperont ; voilà votre méridienne sur laquelle le lendemain à midi vous pourrez régler votre montre.

Si l'on fait cette opération dans les solstices, c'est-à-dire, environ le jour le plus long ou le plus court de l'an-

née, la méridienne sera plus juste que dans les autres temps, parce qu'on évitera alors la déclinaison du soleil. Un compas & une regle suffisent pour cette opération.

Lorsqu'on fait route vers l'Occident, une montre doit paroître avancer: si c'est vers l'Orient, elle doit paroître retarder. Pour savoir donc si elle va bien, il faut savoir la longitude de la ville où l'on se trouve, & la comparer à celle de l'endroit d'où on est parti, afin de voir si la différence entre l'heure de la montre & celle du lieu où l'on est, répond à la différence des longitudes. Si par exemple étant parti de Paris, on est arrivé à Vienne en Autriche, on doit trouver sa montre en retard de Paris d'une heure, parce que cette ville étant plus Orientale que Paris de quinze dégrés, il est une heure à Vienne lorsqu'il n'est que midi à Paris; cette derniere remarque est tirée des Etrennes Chronométriques par M. le Roi, l'ainé 1758.

MOYEN *de se faire à soi-même un cadran naturel pour savoir quelle heure il est, sans avoir ni montre ni cadran ordinaire ou artificiel.* Il n'est autre chose que la main gauche ten-

due bien horisontalement au soleil. Pour cet effet, taillez de la longueur du doigt index, ou qui vient après le pouce, à prendre depuis sa racine jusqu'à son extrêmité, un brin de paille ou bien un petit morceau de bois: étendez ensuite la main gauche à plat & le plus horisontalement qu'il est possible, ayant le pouce couché le long du doit index. Tenez la paille ou le morceau de bois perpendiculairement entre le pouce & l'index: présentez ainsi la main au soleil, les doigts étant bien également étendus: tournez & arrangez la main de façon que l'ombre du muscle ou chair qui est au-dessous du pouce parvienne jusqu'à la ligne du milieu de la main. Cela fait, sachez que l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille ou paille portant au bout de l'index, marque cinq heures du matin & sept heures du soir.

La fin de l'ombre de l'aiguille portant au bout du doigt du milieu de la main, donne six heures du matin & six heures du soir.

A l'extrêmité du doigt suivant appellé annulaire, cette même ombre donne sept heures du matin & cinq heures du soir.

A l'extrêmité du petit doigt, elle donne huit heures du matin & quatre heures du soir.

Lorsque cette ombre arrive à la premiere jointure du petit doigt, elle donne neuf heures du matin & trois heures après midi.

Lorsqu'elle arrive à la seconde jointure du petit doigt, elle donne dix heures du matin & deux heures après midi.

Lorsqu'elle parvient à la racine du petit doigt, elle donne onze heures du matin & une heure après midi.

Enfin lorsqu'elle descend sur la ligne de la main la plus voisine du petit doigt, elle marque midi.

On pourroit peut-être se tromper de onze heures à une heure ; mais en recommençant l'opération un quart-d'heure après, on reconnoîtra facilement la vérité, puisqu'il sera aisé de voir si l'ombre descend ou si elle remonte : si elle descend, elle marquoit onze heures ; si elle remonte, elle marquoit une heure.

Quoique ce cadran ne soit point de la derniere précision, il est constant qu'il enseigne l'heure à peu de chose près : il demande seulement un peu d'adresse & beaucoup d'attention.

Voici un autre cadran naturel qui paroîtra peut-être plus facile. Tâchez de le bien comprendre. Levez les mains en l'air à la hauteur de votre visage : étendez-les, & faites ensorte qu'elles soient autant également élevées qu'il est possible. Collez vos pouces l'un contre l'autre par leur bout, & écartez le plus que vous pourrez vos mains ; tournez ensuite vos mains ainsi perpendiculairement étendues du côté du soleil, de façon que l'ombre du doigt du milieu de la main gauche, porte sur les doigts de la main droite.

Si l'extrêmité de cette ombre se termine au bout du doigt du milieu de la main droite, il est six heures du matin ou du soir.

Si elle se termine au bout de l'index, il est sept heures du matin ou cinq heures du soir.

Si elle se termine à la premiere jointure de l'index, il est huit heures du matin ou quatre du soir.

Si elle se termine à la seconde jointure de l'index, il est neuf heures du matin ou trois heures du soir.

Si elle se termine à la troisieme jointure de l'index, il est dix heures du matin ou deux heures après midi.

Si elle se termine à la racine de l'index, il est onze heures du matin ou une heure après midi.

Si elle se termine au milieu du grand muscle ou chair qui sépare le pouce de l'index, il est midi.

Ce cadran n'est sûr que le jour des équinoxes, ainsi que quelques jours avant & après le 21 Mars & le 23 Septembre, parce qu'alors le soleil se leve & se couche à six heures ou environ : hors ces deux temps on se tromperoit.

NAGEOIRES *ou moyen de nager sans courir risque de se noyer.* Prenez un morceau de liege de la meilleure & de la plus légere espece : coupez-le en forme d'ovale & de la grandeur d'un empan : élevez-en le bord d'un côté considérablement, en y appliquant une autre piece, au cas que le liege ne soit pas assez épais : creusez tant soit peu l'autre côté, de façon qu'il puisse s'adapter aisément au côté gauche de la poitrine : faites-en de même d'un autre morceau tout pareil pour le côté droit. Suivez la même méthode pour deux autres morceaux semblables, afin de couvrir l'une & l'autre épaule : couvrez toutes ces pieces de cuir ou

de parchemin, ou de toute autre choſe propre à empêcher l'eau d'y entrer : couſez-en bien les bords & tout au tour de la cavité : joignez les deux pieces des épaules par une courroie aſſez longue, & à chacun de leurs côtés, & réuniſſez-les aux pieces de la poitrine par de ſemblables courroies qui prennent par-deſſus les épaules & ſous les aiſſelles : uniſſez enſuite ces dernieres pieces par deux courroies fermées par une boucle. Il faut que ces courroies ſoient d'un cuir ſouple & docile, de la largeur de trois doigts, & que le plus gros bout de la piece ovale ſoit par-deſſus. Toutes ces pieces doivent être proportionnées à la taille & à la groſſeur de ceux à qui elles ſont deſtinées. Armé de cette nouvelle machine, vous pourrez ſans riſque courir les rivieres pour votre plaiſir, & même échapper au naufrage ſur la mer, pourvu que vous ne ſoyez pas trop éloignés des côtes. Depuis que l'invention de ce préſervatif a été connu du public, pluſieurs perſonnes en Angleterre s'en ſont munies, & en ont voulu faire l'eſſai ſous le pont de la Tamiſe où il y a une chûte d'eau conſidérable. D'abord deux hommes munis de leurs jaquettes de liege, paſſerent

ſous les arches ſans ſe ſervir ni de leurs bras ni de leurs jambes, l'un l'un d'eux ayant un ſabre nud à la main. On vit enſuite paroître deux hommes & une femme, un bonnet ſur la tête, garni de rubans, couleur de roſe avec leur corſet de liege : ils furent ſuivis par deux hommes ; ils danſerent tous, un temps conſidérable dans le courant, à la vue d'un millier de ſpectateurs qui les entouroient dans des bateaux. Un de ces hommes préſenta des pommes aux Dames, mangea un morceau de pain & de fromage, & tira un coup de piſtolet. Ce ſpectacle n'avoit rien d'indécent : ils avoient tous des chemiſes de flanelle & des caleçons de toile.

AUTRE *moyen de traverſer une riviere à la nage ſans ſavoir nager.* Prenez huit veſſies de cochon ou de bœuf que vous enflerez aux trois quarts : batiſſez-les & les aſſujettiſſez entre deux toiles fortes qui les embraſſent : ces veſſies ſont miſes quatre à quatre de chaque côté : l'une de ces toiles aura un pied de longueur & aſſez de largeur pour atteindre d'une épaule à l'autre. On y fera par le haut deux épaulettes qui paſſeront par-deſſous les bras ; & après

avoir enboité toute l'épaule, s'attacheront par derriere avec des courroies ou des boutons; en sorte que cette toile couvrira l'estomac, & depuis le col jusqu'au nombril. C'est sur cette premiere toile qu'on placera les vessies, quatre à droite & quatre à gauche, laissant entre les deux rangées vers le milieu un petit intervalle de quatre pouces environ de largeur, pour que l'estomac puisse s'y loger. Après avoir enflé ces vessies à peu près aux trois quarts, comme on l'a dit, on mettra par dessus un autre quarré de toile neuve semblable au premier qui recouvrira ces vessies, & que l'on coudra parfaitement à la premiere toile sur tous les bords, & même entre les intervalles des vessies & au milieu de l'estomac. Si on n'enfle pas entiérement les vessies, c'est afin qu'elles puissent mieux s'arranger entre les deux toiles; cela formera comme deux poches, une sous chaque mammelle. Comme ces vessies ont chacune un col assez long par où on les enfle, il est aisé de faire passer ce col à travers la toile qui les recouvre, & de l'arrêter en faisant quelques points avec une aiguille, sans pourtant percer en dedans du col, ce qui est facile, parce que la vessie est

toujours un peu charnue en cet endroit, & qu'une aiguille fine peut aiſément entrer dans la chair, ſans percer tout-à-fait la veſſie. Dès que le col des veſſies ſortira des poches, on aura la facilité de les enfler & déſenfler quand & autant qu'on le voudra, afin que la poche de la toile ſoit bien pleine & bien tendue. Le volume de ces huit veſſies ſera à peu près équivalent à un demi-pied cubique d'air, & vaudra dans l'eau un poids qui répond à trente-cinq livres de peſanteur. Ainſi tout homme qui aura deux poches ſemblables bien ajuſtées ſur ſon eſtomac, & qui ne pourront jamais ſe déranger, étant attachées comme on vient de le preſcrire, ne courra aucun riſque de ſe noyer, quelque large & profonde que ſoit une riviere qu'il voudra traverſer à la nage. Avec cet attirail on eſt parfaitement ſoutenu, & on peut même, ſi on le veut, porter ſur ſa tête ſans danger, un paquet de plus de vingt livres peſant. Si on veut mettre ces eſpeces de nageoires par-deſſus les vêtements, on le peut faire ſans qu'ils nuiſent en rien, pourvu qu'on ait toujours les bras libres pour diriger les mouvements du corps vers le côté où l'on veut aller. Ce moyen eſt pareille-

ment excellent pour apprendre à nager.

ŒUFS. *Moyen de tenir frais les œufs pendant quelques jours.* D'abord il faut qu'ils soient nouvellement pondus, ensuite mettez-les dans de l'eau fraîche, & de maniere que l'eau passe par-dessus les œufs, & changez-les d'eau tous les jours, ou bien mettez-les dans des pots, & versez dessus de la graisse de mouton fondue, mais point trop chaude. De cette maniere on peut les conserver frais pendant plus d'un mois. On peut encore, pour conserver des œufs frais, sans altération un mois & plus, les faire cuire à l'ordinaire: au bout de ce temps, on les remet en eau bouillante, comme s'ils n'étoient pas cuits: ils se tournent en lait de même que le premier jour. Au reste les œufs les plus propres à garder sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

OISEAUX. *Moyen de conserver le corps & le plumage des oiseaux.* Lorsqu'on a un oiseau nouvellement tué & d'un beau plumage, & qu'on veut le conserver par maniere de curiosité, il faut s'y prendre de la maniere suivante.

Ouvrez-lui le ventre avec des ciseaux depuis la partie inférieure de la poitrine jusqu'à l'anus : tirez-en les intestins, le foie, le gesier, & rempliſſez le vuide qui reſte avec la compoſition ſuivante. Du ſel commun une livre, d'alun en poudre, quatre onces, de poivre en poudre, deux onces : mêlez le tout enſemble, rapprochez enſuite les levres de la plaie, faites-y une ſuture pour retenir la compoſition. Rempliſſez le goſier de l'oiſeau depuis le bec juſqu'au geſier, de la même compoſition, par le moyen d'une plume. Percez la tête près de la racine de la langue avec la pointe des ciſeaux ; & après en avoir tiré le cerveau, rempliſſez-en le vuide avec le même mêlange ; ne touchez ni aux cuiſſes ni aux aîles, & laiſſez-les dans leur état naturel. Après avoir ainſi rempli l'oiſeau, pendez-le par les jambes pendant deux jours, pour que les ſels pénétrent avec plus de facilité les muſcles & les ligaments qui lient les vertebres du col. Placez-le enſuite dans l'attitude que vous voulez qu'il ſoit, & aſſurez-le par le moyen de deux fils d'archal dont l'un paſſe par l'anus & l'autre par la tête. A l'égard des pieds, on les aſſure avec des pointes; & après l'avoir laiſſé un mois dans cette

situation, pour lui donner le temps de sécher, vous le placez sur un petit support de bois sur lequel vous l'assurez par les pieds avec de bonnes pointes. Pour perfectionner la figure, il faut lui mettre des yeux d'émail, que l'on fait tenir avec de l'eau gommée.

OISEAUX. *Secret pour prendre les oiseaux à la main.* Mêlez de l'hellebore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous servir pour appâter vos oiseaux: à peine ils en auront pris, qu'ils tomberont tous étourdis. Ou bien prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin ou dans une décoction d'hellebore blanc avec du fiel de bœuf. On prend à cet appât des perdrix & même des oies sauvages & des canards.

OLIVIERS. *Préservatif contre les chirons qui détruisent les oliviers des Provinces méridionales de France & du Comtat d'Avignon.* Les chirons sont de petits vers qu'on ne connoissoit pas autrefois, & qui par leur grande multiplication, ont fait périr depuis peu beaucoup d'oliviers, & on a remarqué que le grand froid ne fait point périr ces insectes. La dépense du remede est modique & l'effet très-sûr; mais il faut

un peu de patience pour l'appliquer efficacement.

Faites bouillir cinq pots ou grandes pintes d'eau de fontaine, pesant environ deux livres le pot. Quand elle bout bien, versez-la dans un chaudron de cuivre, où vous aurez mis à peu près dix livres pesant de suie de cheminée ; la plus fine est la meilleure. Ajoutez-y la même quantité d'eau fraîche. Faites fermenter le tout ensemble au soleil, à l'air pendant vingt-quatre heures. Tirez ensuite la liqueur au clair, & jetez-y un pot de vinaigre ; le remede est fait. Ensuite faites élaguer vos oliviers comme s'ils n'avoient point de mal. Etant éclaircis, vous découvrirez aisément toutes les niches des chirons, vous ouvrirez ces trous avec un couteau fourchu, vous abreuverez bien chaque trou de votre liqueur avec un pinceau, & tous les vers périront dans la minute.

Ce remede a été communiqué par un Chanoine de la Cathédrale de Carpentras.

OREILLE. *Dureté d'oreille, remede.* Prenez un oignon, fendez-le, tirez-en le germe ; puis rejoignez l'oignon avec un fil, rempliſſez le vuide de camomille ; faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes. Lorsqu'il est cuit,

exprimez-en le suc, & faites-le instiller dans les oreilles.

ORIENTER. (S') *Moyen de s'orienter dans les lieux ou campagnes où l'on se trouve pour la premiere fois. Nous entendons par s'orienter, trouver les quatre points cardinaux, savoir le Nord ou Septentrion, le Sud ou Midi, l'Est ou l'Orient, l'Oueſt ou le Couchant.*

1°. Si on a une bouſſole, on s'orientera bien facilement: car il n'y a qu'à faire bien attention à la déclinaiſon de l'aiguille aimantée, & obſerver vers quels points cardinaux elle tourne; on les voit marqués ſur la bouſſole.

2°. Si l'on n'en a point, on peut s'orienter aiſément les jours des équinoxes, qui ſont le 21 Mars & le 23 Septembre, & quelques jours avant & après. Pour cet effet, on doit obſerver le matin & le ſoir l'endroit de l'horiſon où le ſoleil ſe couche, & l'endroit où il ſe leve, parce qu'il ſe leve au point de l'Orient, & qu'il ſe couche préciſément au point du couchant: on aura donc sûrement l'Orient & l'Occident, en imaginant une ligne qui paſſe de l'Orient en Occident: en tirant enſuite dans l'imagination une autre ligne qui coupe la premiere par le milieu, à angles

angles droits, c'eſt-à-dire qui forme une croix parfaite, les extrêmités de cette derniere ligne donneront le Septentrion & le midi. Le ſoleil ſeptentrional eſt celui qu'on a à gauche, en tournant le viſage du côté de l'Orient, & le Méridional eſt à la droite. Mais comme les équinoxes n'arrivent que deux fois l'année, ayons recours à quelqu'autre moyen plus général.

1°. La nuit on peut s'orienter quand le temps eſt ſerein par l'étoile polaire: c'eſt celle qui eſt à la queue de la petite ourſe. Comme cette étoile eſt toujours au Nord, en la regardant on voit le Septentrion; on tourne le dos au midi: l'Orient eſt à droite, & le Couchant à gauche. S'il étoit impoſſible d'obſerver l'étoile polaire, il ſuffiroit d'en voir une de la grande ou de la petite ourſe.

2°. On peut encore s'orienter en tout temps, & le jour & la nuit par la qualité des vents. Le vent froid vient du Nord où le ſoleil n'eſt jamais: le vent chaud vient du midi qui eſt toujours échauffé par le ſoleil; le vent frais & ſec vient de l'Orient où ſe trouve le grand continent de l'Aſie; enfin le vent humide & pluvieux vient de l'Occident, parce qu'il paſſe ſur une éten-

due considérable de mer. Ce moyen suffit pour guider toutes les personnes au défaut de la bouſſole.

PAUVRES. *Moyen pour les riches & les Seigneurs des terres, de pourvoir à la subsistance des pauvres dans un temps de famine par la disette du bled.* Ce moyen consiſte dans une méthode qui a été exécutée par les ordres de son Alteſſe Séréniſſime Monseigneur le Duc d'Orléans en 1752, en faveur des pauvres de son appanage, & selon laquelle on peut faire à très-bas prix de la soupe au riz pour cinquante personnes, les enfants de huit ans & au-deſſous compris deux pour une. Après qu'on a fait venir du riz des villes où l'on peut l'avoir à meilleur marché, comme de Nantes, Marseille; on doit s'y prendre de la maniere suivante.

Il faut un chaudron de cuivre de la consiſtance de trente-neuf à quarante pintes, meſure de Paris: s'il eſt plus grand, il y aura moins à craindre que l'action du bouillonnement qui donneroit lieu à répandre, ne fit contracter l'odeur de la fumée. L'on mettra dans ce chaudron neuf pintes d'eau; & quand elle ſera chaude, on y jettera ſix livres de riz qu'on aura eu ſoin de bien laver

avec de l'eau chaude. Le riz étant sur le feu, il faudra avoir attention de le faire cuire lentement, & de le remuer sans cesse pour empêcher qu'il ne s'attache au fond.

A mesure que le riz crevera & qu'il s'épaissira, on y versera successivement & par intervale de temps, dix-neuf pintes d'eau chaude, en observant de ne verser à chaque fois que deux pintes d'eau pour ne point noyer le riz.

Pour faire crever & revenir le riz sur le feu, il faut environ une heure: & c'est pendant ce temps qu'on doit l'humecter & lui faire boire successivement les dix-neuf pintes d'eau chaude. Cela étant fait, il faut laisser le riz sur le feu pendant deux autres heures pour le faire cuire lentement & à petit feu, en observant toujours de le remuer sans cesse.

Le riz étant bien cuit & revenu, on y mettra six pintes de lait & trois quarterons de sel, en observant de remuer le tout pendant une demi-heure sans discontinuation.

On ôtera ensuite le chaudron de dessus le feu pour y mettre aussi-tôt, mais peu après, six livres de pain blanc un peu rassis, coupé dès la veille en soupe, très-mince, en observant de le mêler

avec le riz, de maniere qu'il aille jusqu'au fond pour s'imbiber & faire corps enſemble.

La diſtribution doit ſe faire ſur le champ pour trouver les cinquante portions qui ſeront; ſavoir chaque portion de deux cuillerées chacune d'un quart de pinte par grandes perſonnes & enfants au-deſſus de huit ans, & une cuillerée de ſemblable meſure, d'un quart de pinte aux enfants de huit ans & au-deſſous, le tout à la prudence des diſtributeurs.

En diſtribuant ce riz, on aura ſoin de le remuer avec le cuiller, & de prendre au fond du chaudron, pour que la diſtribution ſe faſſe également tant en riz qu'en pain. On avertit ceux qui ne mangeront pas ſur le champ leur portion, de la faire réchauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir & la rendre plus profitable.

L'on pourra augmenter ou diminuer ce que deſſus, à proportion & ſuivant le nombre des perſonnes.

Ceux qui auront une diſtribution plus forte à faire, trouveront de l'avantage à ne ſe ſervir que d'une ſeule chaudiere, plutôt que de partager la doſe en deux chaudrons; on pourra

pourtant, faute d'en trouver d'assez grandes, en mettre deux & un plus grand nombre au même feu, en observant les proportions pour la quantité d'eau, lait, riz & sel. Au reste, l'expérience a fait connoître que le pain bis fait évanouir la qualité du riz & même l'aigrit.

Il faut observer encore que le lait qui seroit trop vieux, tournant sur le champ, causeroit les mêmes mauvais effets. On se sert en quelques endroits de beurre au lieu de lait; une demi-livre de beurre tient lieu de six pintes de lait; on peut alors faire usage du pain bis blanc au lieu de pain blanc. Les vingt-huit pintes d'eau, mesure de Paris, reviennent à vingt-quatre pintes, mesure d'Orléans.

MÉTHODE *pour faire de la bouillie au riz pour les enfants à la mammelle.* On doit avoir un demi-setier de lait, un demi-setier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demie de farine de riz. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le sel; faire bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte légere au fond du poëlon, l'ôter ensuite de dessus la flamme, & la mettre un quart-d'heure

ou environ sur la cendre rouge. On remettra ensuite cette bouillie sur la flamme jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte qui est au fond du poëlon est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé.

Au moyen du détail que lon vient de faire, il est aisé de calculer ce qu'il en coûteroit pour la nourriture de cinquante personnes, savoir:

6 liv. de riz à 4 s.	1 l.	4 s.
6 liv. de pain à 3 s.		18
6 pintes de lait.		12
3 quarterons de sel		8
Bois.		4
Total	3 l.	6 s.

C'est sur le pied de 15 à 16 deniers par tête, en comptant deux enfants au-dessous de huit ans pour une seule tête. Dans les Paroisses de la Beauce où le bois est cher, on donnoit deux sols de plus au lieu de quatre.

Dans les Paroisses où l'établissement des soupes au riz n'avoit pu avoir lieu, on donna de la farine de riz que l'on faisoit moudre à cet effet plutôt que de donner du riz en pain; l'expérience ayant fait connoître que bien des gens ignoroient la maniere d'en faire usage. Enfin cette méthode imaginée par l'hu-

manité envers les pauvres, eut un si grand succès, qu'une somme de trente-mille livres fut capable de fournir pendant quatre mois & plus aux besoins les plus pressants de plus de dix-sept mille pauvres, à qui cette admirable charité, digne de mémoire, sauva la vie.

POIRES. *Méthode pour faire sécher les poires, & les conserver long-temps.* Pour cet effet, on doit prendre particulierement les poires d'hyver: & parmi celles-là, la poire de Coimar & celles de Bezi. Ce sont les meilleures à faire sécher: on cueille ces poires avant qu'elles soient tout-à-fait mures, comme on le fait pour tous les fruits d'hyver que l'on veut conserver. Cette récolte dans les Provinces méridionales de l'Europe se fait à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre, & dans les Provinces Septentrionales, un mois plus tard. Il est essentiel de les cueillir avec leurs queues, & de choisir un beau jour pour cela.

La meilleure façon de faire sécher les poires, est de les peler; mais auparavant les faire à demi cuire dans un chaudron d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu.

Après on doit les mettre sur des claies pour les faire égoutter. Ensuite on les pele en entier, ayant soin de leur laisser la queue : à mesure qu'on les pelera, il les faut mettre sur des plats, la queue toujours en haut : elles y jeteront un sirop qu'on ramassera & qu'on mettra dans un vaisseau particulier.

On mettra ensuite ces poires pelées sur des claies bien propres dans un four dont la chaleur sera douce, comme lorsqu'on vient de retirer le pain. On les y laissera tant que le four aura de chaleur, c'est-à-dire l'espace d'environ dix à douze heures. Pendant ce temps, on préparera le sirop que l'on aura ramassé, en y mettant une demi-livre de sucre sur une livre de sirop, & chopine d'eau-de-vie avec de la canelle, & des cloux de girofle. On fera infuser le tout ensemble pendant dix à douze heures sur des cendres chaudes. Après avoir retiré les poires du four, vous les tremperez dans ce sirop pour leur donner une espece de vernis, & vous le remettrez ensuite au four pour la seconde fois avec le même dégré de chaleur douce ; car si elle étoit trop forte, le fruit en seroit brûlé. Il faut avoir soin que les poires soient toujours bien rangées sur les claies, la

queue en haut, & ſans ſe toucher entr'elles : à meſure qu'elles ſécheront, elles occuperont moins de place, & l'on en pourra mettre une plus grande quantité ſur la même claie.

Lorſqu'on les aura retirées du four pour la ſeconde fois, on les trempera de nouveau dans le ſirop pour leur donner une ſeconde couche de vernis, après quoi on les remet encore une troiſieme fois au four, en le chauffant moins cette derniere fois que les autres : on les y laiſſe juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſont ſuffiſamment ſeches. On reconnoît qu'elles ſont au dégré convenable, lorſqu'elles ont acquis une couleur de café clair, que la chair en eſt ferme, tranſparente & bien luiſante. On met alors ces poires dans des boëtes de ſapin, on les y enveloppe dans du papier blanc ; elles s'y conſerveront très-long-temps : ce ſera un fruit ſec, admirable & d'un goût parfait ; ſi on ne le mange que quelques mois après qu'il aura été ainſi ſéché, elles vaudront les meilleures confitures. Cette méthode n'eſt point diſpendieuſe comme on voit, & ne demande que quelques ſoins, & elle eſt d'un grand ſecours pour ceux qui vivent à la campagne où l'on a d'ailleurs la commodité des fours.

On peut se servir de la même méthode pour les pêches, en observant de choisir de l'abricotée ou admirable jaune, & de l'alberge jaune, mais rarement des autres especes.

POISSON, EMPOISSONNEMENT. *Moyen pour remplir facilement un canal ou un étang de différentes sortes de poissons.* Vers la fin du mois d'Avril ou au commencement de Mai, il faut prendre la racine d'un de ces saules qui viennent sur le bord de l'eau, & la choisir bien garnie de fibres ou de petites branches: on en ôte exactement toute la terre, & on l'attache à un poteau ou à une perche qu'on a dressée dans un étang peuplé de l'espece de poisson que l'on veut avoir. Bientôt le poisson s'assemblera autour de la racine de saule: il y déposera son frai & ses œufs qui s'embarrasseront dans les fibres ou les filaments de la racine. Quelques jours après on retire la perche & la racine de l'étang, & on les transporte dans la piece d'eau que l'on veut empoissonner. On y ajuste la racine de saule, de maniere qu'elle sorte d'environ trois pouces au-dessus de la surface de l'eau. Quinze ou dix-huit jours après, on apperçoit quantité de petits

poiſſons nager autour de la racine. Si on veut peupler plus d'une piece d'eau, il faut avoir attention de ne pas laiſſer trop long-temps dans la premiere la racine de ſaule, parce que la chaleur du ſoleil feroit éclore tout le frai, & qu'auſſitôt qu'il eſt animé, il ſe détache de la racine.

MOYEN *de faire venir beaucoup de poiſſons à l'endroit où l'on veut pêcher.* Prenez un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyere, n'importe lequel des deux; broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez-y du vin peu à peu juſqu'à ce que votre compoſition ait acquis la conſiſtance d'une pâte un peu épaiſſe, vous y joindrez pour un ſol d'eau de roſe. Faites avec cette pâte de petites boulettes de la groſſeur d'un pois tout au plus, que vous jetterez dans l'eau à l'endroit préciſément où vous vous propoſez de jeter l'épervier ou tout autre filet. Mais ſi c'eſt le ſoir que vous voulez pêcher, jetez votre amorce le matin; & le ſoir, ſi c'eſt le lendemain matin que vous voulez prendre ce plaiſir. Le poiſſon qui eſt fort avide de cette amorce, accourt en foule pour la manger, & reſte long-temps dans

le même endroit, dans l'espoir d'en trouver encore : alors jettez l'épervier & soyez sûr que vous verrez un très-beau coup de filet.

POMMES. *Moyen de préserver les pommes de la pourriture, & de les conserver pendant un an entier.* Il faut d'abord choisir toutes celles qui sont parfaitement saines, & les porter dans une chambre où on les posera sur des claies en les séparant exactement les unes des autres. La porte & les fenêtres de cette chambre seront parfaitement closes. On y allumera du feu avec du bois de sarment, & l'on aura soin qu'il fasse beaucoup de fumée & qu'elle remplisse toute la chambre ; ce que l'on doit faire pendant quatre ou cinq jours. Les pommes étant ainsi séchées par cette fumée, qui en même temps les couvrira d'un sel fin imperceptible ; on les mettra dans une caisse avec de la menue paille de froment, observant qu'elles ne se touchent point, & finissant comme on aura commencé par un lit de la même paille : on fermera la caisse. Il est certain que par cette méthode les pommes se conserveront dans toute leur bonté pendant une année entiere.

PORCELAINE. *Maſtic pour rejoindre les vaſes de porcelaine caſſés.* Prenez une tête d'ail bien pelée, & écraſez-la ſoigneuſement, pour en faire une eſpece de gomme. Frottez de cette gomme les fractures des morceaux de porcelaine, uniſſez-les exactement, aſſurez-les enſuite avec du fil proportionné à la groſſeur de la piece. Lorſque le morceau eſt ainſi accommodé, mettez-le dans une ſuffiſante quantité de lait pour qu'il ſurnage, & faites-le bouillir pendant quelque temps. Après cette opération, la porcelaine eſt parfaitement recollée, & d'auſſi bon ſervice qu'auparavant, ſans que l'ail qui a ſervi, communique ſon goût aux choſes qu'on y voudra mettre.

POULES. (*Pépie des*) *Moyen de guérir les poules de la pépie.* Lorſqu'un poulet commence à baiſſer les ailes, ou même auſſi-tôt qu'il ne les ſerre plus exactement contre ſon corps, il faut le prendre, & ſur le champ examiner ſa tête avec attention. On y trouvera deux ou trois poux, plus ou moins, qui ſont bruns, & très petits d'abord, mais qui, dans fort peu de jours, parviennent à ronger tellement la tête, qu'ils s'arrondiſſent, & ſont auſſi gros que de la

graine de choux ou de navet. Cet insecte est la véritable & unique cause de la pépie. Pour le tuer, il ne faut que laisser tomber une goutte d'huile de baleine sur la tête du poulet, & frotter un peu pour l'étendre. Les poux créveront dans l'instant, & le poulet n'aura jamais ni poux ni pépie. Les poules y remédient souvent elles-mêmes, soit en se grattant, soit en s'ôtant les poux les unes aux autres, comme on le voit quelquefois en y faisant attention: mais le plus sûr est d'avoir recours à l'huile de baleine; & le remede est infaillible, quand l'animal seroit à l'extrêmité.

PUNAISES. *Remede pour faire mourir les punaises domestiques.* Il faut mettre dans un réchaud plein de charbons allumés, une demi-once de *galbanum*, & autant d'*assafœtida*. Ces drogues sont des sucs gommeux qu'on exprime de certaines plantes, & qui se trouvent chez les Apothicaires. Après avoir levé les couvertures, les matelas, les sommiers ou paillasses, & jusqu'aux barres du lit, que l'on met à terre, on tient la chambre bien close, & l'on bouche avec un drap l'ouverture de la cheminée. Il faut faire cette opération de grand matin, pour n'ouvrir la chambre que le

soir à l'heure qu'on veut se coucher. A l'instant que la vapeur des drogues s'exhale, les punaises tombent sans mouvement; & s'il en reste quelques-unes, un jour ou deux après, on les trouve toutes desséchées. Une once de ces drogues suffit pour la fumigation de deux lits, ou de deux chambres. Si par hasard il est échappé quelques-uns de ces insectes, on réitere l'opération. Le temps le plus propre à la faire est celui des grandes chaleurs. Des expériences réitérées ont confirmé le succès & l'efficacité de ce remede, qui a été enseigné par un Médecin.

AUTRE *remede, tiré des Mémoires de l'Académie de Stockholm de l'an* 1745. Prenez sel ammoniac, une livre; alkali ou potasse, une livre & demie: de la chaux vive, demi-livre; verd-de-gris commun, un quarteron. Pulvérisez chacun de ces ingrédients séparément, mêlez-les promptement dans un grand mortier de pierre: mettez-les ensuite dans un petit alembic de cuivre, versez y une pinte de bonne eau-de-vie; & après y avoir mis le chapiteau, lutez-le avec une vessie mouillée, que vous entortillerez avec de la ficelle. Distillez lentement à travers un vaisseau

rempli d'eau fraîche ; garnissez encore avec de la vessie mouillée l'endroit où le tuyau passe dans le récipient, pour verser ce que vous aurez retiré par la distillation. Apprêtez une bouteille où vous aurez mis du verd-de-gris cristallisé réduit en une poudre très-fine : remuez votre liqueur jusqu'à ce que le verd-de-gris, dont vous prendrez une dragme pour un quart d'esprit, soit entiérement dissous.

Pour faire usage de cette liqueur, servez-vous d'une seringue dont le canon soit fort mince, afin que vous puissiez en jeter jusques dans les plus petites crevasses. Non seulement les insectes sont tués dans un instant, mais leurs œufs périssent infailliblement.

Il faut encore remarquer que l'absynte, la rhue, l'aurone, la sarriette, la lavande, la coriandre verte, & généralement toutes choses d'une odeur forte, chassent ces insectes, ainsi que les puces : elles ne tiennent point contre ces simples, soit que vous les mettiez seulement sous vos coussins, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frottiez le bois de lit.

L'huile d'aspic est encore un excellent remede, si on frotte avec une pe-

tite quantité de cette huile tous les endroits où viennent ces insectes. L'odeur est, à la vérité incommode, mais deux ou trois jours suffisent pour la faire évaporer : mais il faut en même temps fermer les portes & fenêtres, & boucher les cheminées des endroits où l'on met de cette huile.

AUTRE MOYEN. Prenez de l'esprit de vin rectifié & bien déflegmé, un demi-setier, & autant d'huile nouvellement distillée, ou d'esprit de térébenthine : mêlez-les bien ensemble, & ajoutez-y une demi-once de camphre rompu par petits morceaux qui s'y dissoudra au bout de quelques minutes. Remuez bien le tout ; trempez-y ou un pinceau ou une brosse, & frottez-en les endroits infectés de ces insectes.

RATS ET SOURIS. *Secret pour les détruire.* On remplit d'eau un grand vase de terre qui ait le ventre large & l'embouchure étroite : on y laisse environ 3 ou 4 doigts de vuide au bord, on couvre la surface de l'eau d'un morceau de liege flottant, ou d'une pellicule très-mince ; on y met, ou de la farine, ou du fromage, ou quelqu'autre amorce. Les rats, attirés par l'odeur, & trompés

par la solidité apparente de la surface qui leur présente un mets de leur goût, y courent, enfoncent & se noient.

AUTRE. On coupe plusieurs morceaux de parchemin que l'on roule & dont on fait, en les cousant, ou en les collant de petits capuchons taillés de maniere que la tête du rat puisse y entrer sans peine. Au fond de chaque capuchon, on met des morceaux de noix, du fromage ou d'autres amorces, & tout l'intérieur est enduit de poix liquide ou de bonne glu. On distribue ces capuchons autour des trous où l'on soupçonne des rats. Bientôt ils vont tous s'enfroquer; & cherchant d'abord à se sauver, pendant qu'ils courent de côté & d'autre dans cet équipage incommode, on peut les assommer facilement avec un bâton, parce que ne voyant goutte, ils ne peuvent regagner leurs trous.

AUTRE REMEDE *pour détruire les souris qui ravagent les champs.* Il faut mêler ensemble la hutieme partie d'un boisseau de farine d'orge, une livre de racine d'ellébore blanc, & quatre onces de *staphisagria:* on doit passer le tout par un gros tamis, puis y ajouter

une demi-livre de miel, & une suffisante quantité de lait pour réduire le tout en pâte. On rompt cette pâte en très-petits morceaux comme de la graine, & on la répand sur le champ sans let temps à peu près où l'on sait que les souris doivent paroître : elles ne manqueront pas d'en manger, & périront infailliblement.

MANIERE *d'attraper tous les rats d'une maison.* Le premier pas qu'il faut faire, est d'attirer ensemble tous les rats dans un lieu convenable, avant que d'entreprendre de les détruire. Un des moyens les plus efficaces, & facile à pratiquer, est de traîner quelques morceaux de leur nourriture la plus favorite qui doit être de l'espece dont l'odeur est la plus forte, comme du fromage, ou du hareng grillé, depuis les trous ou entrées du lieu ou petite chambre où l'on veut les attirer. Aux deux extrêmités de cette traînée, il faut répandre une petite quantité de farine, ou de quelqu'autre de leur nourriture, pour en amener au piege un plus grand nombre ; & dans ce lieu on placera un repas plus abondant & diversifié : on réitere ce repas deux ou trois nuits de suite. Celui qui se charge

de cette opération, doit avoir attention de supprimer ou d'empêcher que l'odeur de ses pieds & de son corps ne soit sentie par les rats, & doit effacer cette odeur par d'autre d'une nature plus forte : il doit se couvrir les pieds avec des lambeaux frottés d'*assafœtida*, ou autres substances d'une odeur très-forte ; car, sans cette précaution, on risque de ne pas réussir, parce que les rats évitent de venir où ils sentent l'odeur des pieds humains. On réussira encore plus facilement, si l'on peut avoir de l'huile *rhodium*, qui a la vertu extraordinaire d'attirer ces animaux bien plus que l'*assafœtida*, ou toute autre : mais comme cette huile est fort chere, on en répand en très-petite quantité dans le lieu & sur l'entrée où l'on veut rassembler les rats, sur-tout, lorsqu'on veut les rassembler pour la derniere fois. Celui qui fait l'opération, doit déguiser sa figure, aussi-bien que son odeur ; il doit mettre une espece de robe d'une seule couleur blanchâtre, qui cache sa forme naturelle, & le fait paroître comme un poteau ou quelque chose d'inanimé. Cette robe doit être parfumée, pour déguiser l'odeur de la personne : il doit avoir soin de ne point remuer jusqu'à ce qu'il ait ras-

ſemblé tous les rats. Quand ils ſont ainſi raſſemblés, on les laiſſe ſe régaler de ce qu'ils aiment le mieux, & on les laiſſe en aller tranquillement deux ou trois ſoirées, pour pouvoir les attirer tous.

Quand ils ſont tous ramaſſés enſemble, & qu'on veut les prendre, on ſe ſert de divers moyens. Le plus ſimple eſt de les attirer dans un grand ſac dont l'entrée eſt aſſez grande pour couvrir à peu près tout le plancher du lieu ou cabinet où ils ſont raſſemblés. Cela ſe fait en frottant d'huile de *rhodium* un vaiſſeau placé au milieu du ſac, ou en mettant dans le ſac des appas de nourriture. Ce ſac eſt étalé tout plat ſur le plancher, avec ſon entrée ouverte: dès que les rats y ſont entrés, on tire ſubitement un cordon qui le ferme exactement; on tient un baquet un peu profond tout prêt & plein d'eau, dans lequel on verſe tous les rats, que l'on y fait noyer après l'avoir couvert.

D'autres, au lieu du ſac, empoiſonnent les rats, en mêlant dans la pâtée qui leur eſt préparée, du *coculus indicus*. On en prend quatre onces, deux onces de farine d'avoine, & deux onces de miel; le tout pétri & réduit en pâte humide avec de la biere forte.

D'autres se servent de la noix vomique; ces deux compositions réussissent également. Par ce moyen bien conduit, on peut prendre tout à la fois presque tous les rats qui sont dans une ferme ou autre maison quelconque, & dans les bâtiments voisins.

SOURIS DES CHAMPS. *Recette pour faire périr les souris, musaragnes & mulots, qui rongent & dévorent les grains lors des semailles, & les pieds des tiges.* Ces sortes d'insectes privent souvent le laboureur du fruit de ses peines : ils attendent ordinairement, pour faire les plus grands ravages, que le grain ait commencé à pousser; ainsi il faut les prévenir, & employer un poison qui est efficace pour les détruire.

Prenez la huitieme partie d'un boisseau de farine d'orge, à laquelle vous mêlerez une livre de racine d'ellébore blanc réduite en poudre, avec quatre onces de staphisagria ou d'herbe aux poux : passez le tout par un tamis, jusqu'à ce que le tout soit bien fin. Ajoutez ensuite à ce mélange une demi-livre de miel, & une quantité suffisante de lait pour réduire le tout en une pâte, qu'on rompt en plusieurs petits

morceaux, & qu'on répand sur le terrein à peu près vers le temps où la premiere herbe peut pointer de terre. Il est encore bon de prévenir ce temps, en mettant, pendant les grandes chaleurs de l'été, un ou deux morceaux de cette pâte à l'entrée de chacun des trous qui servent de tanieres à ces insectes. Dans les années humides, on pourra employer la composition suivante.

Faites bouillir de l'absynthe dans une suffisante quantité d'eau, où vous aurez fait détremper de la suie. Répandez cette infusion dans les trous que vous rencontrerez sur la superficie du champ. Il faut faire cette opération dans un temps humide : alors le goût & l'odeur dureront jusqu'à ce que la liqueur ait pénétré le réduit des souris ; & pour lors elles ne sauroient résister à l'effet de la suie. Si l'on veut donner plus d'activité à cette espece de poison, on jettera dans chaque trou de petites pierres de chaux vive, sur lesquelles on versera l'infusion de suie. Si le trou n'est pas trop profond, ces insectes n'y résisteront pas, sur-tout si on emploie la pâte sur le terrein ; car celles qui éviteront la mort en déguerpissant, la trouvent en mangeant de la pâte.

MOYEN *facile pour exterminer les souris.* Il faut brûler dans les chambres & dans les greniers qu'on veut purger de ces animaux incommodes, trois ou quatre poignées de bruyere un peu verte, de façon que la bruyere puisse pénétrer facilement dans tous les coins & recoins, & on en sera bientôt défait.

RENARD. *Moyen de détruire les Renards.* Portez une poule dans un bois, passez un fil en lacs coulant dans une de ses pattes, qui soit assez long pour l'étendre à six ou sept pas; attachez-la à un buisson. Le Chasseur s'étant placé sur un petit arbre, tirera de temps en temps ce fil, pour faire crier la poule. Les renards y viendront surement, & il les tuera facilement.

Il faut changer de place tous les deux ou trois jours, & y aller à différentes heures.

ROUILLE. *Secret pour préserver de la rouille les armes à feu & autres, ainsi que tous autres instruments de fer.* Faites frire une anguille de moyenne grosseur dans une poële de fer. Quand elle sera brune & entiérement frite, exprimez-en l'huile; mettez-la dans une

une fiole pour y éclaircir, & exposez-la au soleil. Les instruments de fer, armes & ustensiles frottés de cette huile ne se rouilleront jamais, quand même on les mettroit dans un endroit humide.

SAVONETTES *pour la barbe. Maniere de faire soi-même des savonettes ordinaires.* Prenez six livres de savon, coupez-le mince, faites-le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir six citrons coupés par morceaux, & passez par un linge avec expression les citrons. Le savon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'essence de citron ; mêlez le tout dans le savon, & pêtrissez-le bien : la pâte étant faite, roulez vos savonettes de la grosseur que vous voudrez, & les marquez en même temps.

SOURCES D'EAU. *Moyen de découvrir les sources d'eau.* Quand on veut savoir bien surement où l'on trouvera de l'eau, il faut, un peu avant le soleil levé, se coucher à plat sur le ventre dans une campagne, & appuyant le menton sur la terre, regarder tout autour de soi : si l'on voit en quelque en-

droit une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut être sûr d'y trouver de l'eau. Au reste il faut examiner l'état de la terre. L'eau qui se rencontre dans des fonds de craie, n'est ni abondante ni de bon goût : celle qu'on découvre sous un sable léger, après avoir donné beaucoup de peine pour creuser, se trouve peu abondante, & par conséquent limonneuse & peu agréable : la terre noire contient la meilleure eau, parce que les pluies qui tombent en hiver, détrempent mieux cette terre. Les sources qu'on trouve dans un gravier noir, & celles qui ne sont pas éloignées des rivieres, sont aussi fort bonnes ; mais celles qui se rencontrent dans un gravier rude, dans les cailloutages, donnent une eau encore meilleure & plus abondante. Celles qui sont au fond des montagnes entre des rochers & des pierres, sont les meilleures & les plus salutaires. Au contraire, dans les vallées, l'eau en est noire, pesante & crue.

Il y a encore d'autres moyens pour trouver des sources. Par exemple, partout où on voit croître d'eux-mêmes de petits roseaux, des saules, on peut s'assurer qu'il y a de l'eau.

Le Pere Kilcher donne une méthode pour cet effet, qu'il a éprouvée plusieurs fois avec succès, & dont la pratique est fort aisée.

Faites une balance de bois construite comme un compas de mer. Un des bouts doit être fait d'un bois qui attire aisément l'humidité, comme le sureau, le saule & autres semblables. L'aiguille ou fleau est soutenu par un axe au bout d'une ficelle dans le lieu où l'on suppose qu'il y a de l'eau. S'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui sera fait de sureau, penchera vers la terre. Cette expérience doit être faite le matin de bonne heure, & avant que le soleil ait dissipé les vapeurs de la terre.

TABLETTES *de jus de viande faciles à transporter, & qu'on peut conserver pendant un an, propres à faire des bouillons, dans le cas où l'on ne pourroit avoir de viandes fraîches.* Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier, ou une partie seulement, selon sa grandeur; deux moutons, deux douzaines de vieilles poules & de vieux coqs, ou une douzaine de vieux dindons plumés, vuidés & écrasés. Après que toutes ces viandes auront été bien

dégraiſſées, que vous aurez fait échauder & nettoyer ſéparément les pieds de veau & de moutons, jetez le tout dans une grande chaudiere de Teinturier : ajoutez-y la décoction de douze ou quinze livres de rapure de corne de cerf, que vous aurez fait bouillir ſéparément, & que vous aurez paſſée, toute-chaude par la preſſe ; puis verſez ſur le tout la quantité de quatre ſeaux d'eau de fontaine. Fermez & couvrez exactement la chaudiere de ſon couvercle, dont vous luterez les bords avec de la pâte ; chargez-le d'un poids de 50 à 60 livres. Faites bouillir les viandes à un feu doux & égal, ſans les écumer, pendant ſix heures, & plus même, s'il eſt néceſſaire, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment cuites ; ce qui ſe connoîtra quand les os ſe détacheront aiſément. Pour lors vous en ôterez les plus gros : puis, laiſſant toujours la chaudiere ſur le feu pous entretenir les viandes dans une très-forte chaleur, vous les en retirerez auſſi promptement que vous pourrez ; vous les hâcherez dans l'inſtant même, & les mettrez immédiatement après dans une grande preſſe garnie de plaques de fer chaudes, pour en tirer tout le jus.

Dès que cette opération sera faite, vous joindrez ces extractions avec le bouillon chaud, qui sera resté dans la chaudiere : vous passerez au plus vîte le tout ensemble par un gros tamis de crin, pour en séparer tout ce qu'il y auroit de grossier. Ensuite vous laisserez refroidir le tout, & vous en ôterez la graisse. Assaisonnez le bouillon de graisse avec une médiocre quantité de sel, de poivre blanc, & de cloux de girofle en poudre. Faites-le chauffer encore, en le remuant sans cesse avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'étant versé sur une assiette à froid, il se réduise en une gelée forte, qui deviendra de couleur brune.

Otez-le tout du feu, laissez-le refroidir à demi, & le versez dans des vaisseaux de terre vernissée, dont la profondeur ne sera pas au-delà de trois pouces. Sitôt que cette extraction sera tout-à-fait refroidie, vous la mettrez sécher, soit dans une étuve, soit dans un four après que le pain en aura été tiré, prenant garde sur-tout qu'elle ne s'y brûle : elle y doit devenir aussi dure que la colle forte, ensorte qu'elle puisse se rompre aisément & sous la main, pour en former des tablettes du poids d'une ou deux onces. On les gar-

dera, pour s'en servir au besoin, dans des bouteilles de verre ou dans des boîtes bien fermées & mises dans un lieu sec & frais. Les tablettes étant fondues, font de bon goût, & peuvent servir à faire des bouillons ordinaires & des potages. Lorsqu'on a besoin d'un bouillon, on fait fondre dans une chopine d'eau depuis une once jusqu'à deux onces, selon que l'on veut le bouillon plus ou moins fort. L'usage qu'on en fera, doit être réglé sur celui qui se fait des bouillons avec des viandes fraîches.

TACHES *sur les habits. Moyen pour composer d'excellentes pierres à détacher.* Prenez de la terre glaise dont se servent ordinairement les foulons pour les laine : cette terre sera la base de votre composition : vous y mêlerez environ un quart de soude : c'est la cendre calcinée d'une plante du même nom qui croît particuliérement en Espagne aux environs de la ville d'Alicante ; vous y mêlerez aussi un quart de savon blanc. Vous broierez d'abord bien la soude avec le savon, en y mettant de l'eau commune, sur un marbre, comme on broie les couleurs ; vous y mêlerez ensuite la terre glaise, & vous broierez une seconde fois le tout ensemble ; pour

en faire un composé, dont vous ferez de petites boules de telle grosseur qu'il vous plaira, & que vous laisserez bien sécher. C'est de ces boules ou petites pierres dont il faudra se servir pour enlever les taches. On grattera cette pierre avec un couteau, pour en faire tomber de la poussiere sur la tache; & en frottant cette poussiere avec les doigts, on la fera pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin qu'elle puisse absorber la graisse ou l'huile qui forme la tache. On l'y laissera quelque temps, après quoi, en frottant l'étoffe dans les mains, ou la battant avec une baguette, la tache, si elle n'est pas ancienne, disparoîtra avec la poussiere, de façon à ne jamais reparoître.

Mais si la tache est vieille, & que la graisse ou l'huile se soient comme desséchés sur l'étoffe, ou que la poudre y ait fait une crasse; en ce cas, comme les matieres qui forment la tache, ne seroient pas assez onctueuses pour être absorbées par la poussiere de la pierre, il faudra mettre de cette poussiere dans de l'eau chaude sur une assiette, & en faire une pâte claire, qu'on appliquera bien chaude sur la tache. La chaleur fera pénétrer la poussiere de la pierre avec l'eau dans le tissu de l'étoffe, en

même temps qu'elle ramollira les matieres graſſes & huileuſes, qui, par ce moyen, ſeront facilement abſorbées par la pouſſiere. On laiſſera ſécher lentement le tout à l'ombre, parce que ce n'eſt qu'en ſéchant & avec le temps que les abſorbants attirent les parties huileuſes : on frottera enfin l'étoffe avec les mains, & enſuite avec une vergette, & tout diſparoîtra. Il faut tenir cette boule ou pierre dans un lieu ſec.

MOYEN *ſimple d'enlever les taches de cire ſur les étoffes.* On prend un peu de bonne eau-de-vie, ou d'eſprit de vin, ou de lavande ; on en met trois ou quatre gouttes ſur les taches qu'a fait la bougie ; & en les frottant enſuite avec la main, on en réduira toutes les parties en poudre. L'eau-de-vie & les autres liqueurs ſont des deſſicatifs qui abſorbent la partie onctueuſe de la cire, & laiſſent ſans liaiſon les autres qui ſe diviſent & ſe ſéparent alors facilement, & qui tombent à terre quand on les frotte.

TACHES *de poix & de goudron. Secret pour enlever ces ſortes de taches.* Prenez de l'huile à brûler, délayez la

tache de goudron sur le drap ou étoffe tachée, comme si vous vouliez laver la tache avec l'huile ; par ce moyen, le goudron sera enlevé ; ensuite vous enleverez l'huile avec un jaune d'œuf & de l'eau chaude, & il ne paroîtra plus rien.

AUTRE *secret pour ôter les taches d'encre & la rouille de dessus la toile, soit de lin, soit de coton.* Exposez la tache à la vapeur de l'eau bouillante, ensuite imbibez-la de jus d'oseille, ou de suc de citron ; couvrez-la dessus & dessous avec du sel pilé bien menu, & faites ensorte que la toile en soit pénétrée à l'endroit de la tache, puis mettez-la à la lessive ordinaire.

AUTRE *secret pour enlever toute sorte de taches sur les habits sans en altérer les couleurs.* On prend un jaune d'œuf, & l'on en met sur la tache ; on applique ensuite une serviette ou autre linge blanc pardessus, & avec la main on prendra de l'eau qu'on aura fait chauffer aussi chaude qu'on pourra la souffrir, dont on imbibera bien le linge & toute l'étoffe. On frotte le tout ensemble un instant, & à deux ou trois repriſes en mettant à chaque fois

de l'eau pardessus : après quoi on ôte le linge qui aura attiré le jaune d'œuf, & avec lui aura enlevé la tache. On rince dans de l'eau claire l'endroit où étoit la tache, & on le laisse sécher à l'ombre. De cette façon il ne paroîtra plus rien ; & quelque tache que ce puisse être, soit d'huile, de graisse ou de camboui, elle s'enlevera tout de suite. Mais si c'est une étoffe qui ait son premier lustre, elle le perdra par cette opération dans cet endroit. Pour le lui redonner promptement, on fait délayer de la gomme d'Arabie dans de l'eau, & l'on en prend un peu dans la bouche, qu'on jette sur l'endroit qu'on veut lustrer, en faisant faire à cette eau une espece de brouillard qui s'éparpille sur l'étoffe. Si l'on n'a pas l'adresse de la jeter ainsi d'une maniere égale & légere, on trempe le bout des poils d'une brosse dans l'eau gommée : en passant ensuite la main sur les poils, on fait jaillir l'eau où l'on veut sur l'étoffe, & dans la quantité suffisante.

Si c'est du drap, on passe la brosse dessus dans le même sens que le poil du drap, afin de lui donner son premier lustre. On applique dessus une feuille de papier sur laquelle on met

d'autre drap ou étoffe que l'on charge avec une planche, un livre ou autre chose de pesant, pour que cela seche sous presse, & le premier lustre se trouvera remis. Voilà la maniere de tendre le lustre à toute sorte d'étoffe, même à celle de soie. Il faut bien peu de gomme dans l'eau pour cela. La seule différence est qu'aux étoffes de soie on ne se sert pas de brosse, comme aux draps de laine, pour en renverser & coucher les poils.

SECRET *pour enlever les taches d'encre sur le linge & sur le papier.* Si c'est dans la saison du verjus, on en frottera la tache tout de suite, tandis que l'encre est fraîche, & elle s'enlevera. Au défaut de verjus, on peut se servir d'oseille; mais l'oseille n'est pas si bonne. Ou bien prenez de l'eau claire dans laquelle vous aurez fait dissoudre du sel en égale quantité à l'eau, & frottez-en la tache. Enfin si la tache est seche, & que les sels acides ne puissent pas l'enlever, servez-vous d'eau forte, que vous mêlerez avec de l'eau commune, pour ne pas brûler vos doigts ni le linge, & frottez-en la tache: elle s'emportera infailliblement. Toutes sortes d'encres s'enlevent par ces différents

moyens, tant sur le linge que sur le papier, à l'exception de la seule véritable encre de la chine, qui ne se peut effacer : ainsi cette derniere est la meilleure à employer, si l'on veut s'assurer qu'on n'y pourra pas faire de fraude. L'encre d'Imprimerie résiste aussi à tous les acides ; mais elle ne peut soutenir les sels, ni les urines de certains animaux, tels que les chats. On a vu des livres dont l'impression s'est effacée parce que des chats y avoient pissé, ou pour y avoir laissé tomber de la saumure.

EAU *pour enlever toute sorte de taches.* Mettez dans une bouteille deux livres d'eau de fontaine bien nette & bien pure, avec gros comme une noix de cendres gravelées, gros comme une noisette de potasse, & deux citrons, coupés en tranche. Laissez digérer le tout pendant vingt-quatre heures ; filtrez ensuite la liqueur, & la conservez dans une bouteille bien bouchée.

On doit humecter la tache avec cette eau ; on frotte l'endroit, & on le lave incontinent avec de l'eau fraîche.

TAUPES. *Secret pour détruire les taupes dans les champs, prairies, jar-*

dins. Voici la recette. Prenez deux ou trois douzaines de noix seches bien saines, que vous ferez bouillir pendant trois heures dans un chaudron avec quatre pintes de lessive naturelle. Mettez une de ces noix, que vous ouvrirez en deux, dans chaque taupiniere nouvellement faite; & si la taupe ne travaille plus dans le même endroit, cessez d'y en mettre, parce qu'alors on doit être assuré qu'elle a péri. Il est bon d'observer que quelquefois les rats qui se trouvent dans les campagnes, mangent ces noix, & empêchent l'effet que lon en attendoit par rapport aux taupes : alors il faut s'attacher à détruire ces rats par les moyens ordinaires. Le secret pour détruire les taupes a été trouvé par deux habitants d'Ostabac dans la basse Navarre; & après en avoir fait des expériences réitérées en plusieurs endroits, ils sont venus à Paris pour communiquer leur secret : il a été publié par l'ordre du Gouvernement.

TEIGNES. *Remede contre les teignes qui rongent les étoffes de laine, soit meubles, ou habits, ou pelleteries.* Prenez une partie d'huile de térébenthine, & deux parties d'esprit de vin, mêlez

bien le tout enſemble : alors prenez une broſſe ou vergette, humectez-la de cette compoſition, & la paſſez légérement ſur les meubles, tapiſſeries, fauteuils ; houſſes & bois de lit, obſervant d'en faire entrer dans les jointures du bois. L'odeur forte de la térébenthine fait mourir les teignes, & crever leurs œufs. On mêle l'eſprit de vin avec la térébenthine afin d'augmenter l'activité de la liqueur. Cette opération ſe fait dans le mois d'Avril : on doit fermer exactement les portes, les fenêtres, la cheminée pendant vingt-quatre heures, pour empêcher l'odeur de s'évaporer trop promptement. Il eſt encore plus ſûr de la renouveller au mois d'Août.

Quant aux habits & étoffes ſerrées dans les armoires, on imbibe une feuille de papier de la liqueur ci-deſſus, ou bien on en frotte avec la broſſe un vieux morceau de laine qu'on place entre quelques-uns des plis.

On préſerve les pelleteries en les enveloppant d'un pareil papier huilé : on en met un dans les manchons, & jamais teigne n'en approchera.

Le même remede fait périr les puces & les punaiſes.

TROUPEAUX. *Moyen de préſerver les troupeaux de la morſure des Loups.* C'eſt un Berger de Finlande qui l'a trouvé. Il prend les excréments de ces animaux carnaſſiers, les laiſſe tremper dans l'eau pendant quelque temps, & frotte de cette eau une fois par an ſes moutons à la gorge, ſur le dos & aux côtés.

VERS *qui rongent le bled. Moyen de garantir le bled de ces vers.* Il y a deux eſpeces de vers qui détruiſent également le bled; les uns blancs, & les autres noirs. Le ver noir a ſix pieds, & court fort vîte; ſa bouche eſt garnie de deux pinces avec leſquelles il creuſe & ronge le grain: Il mange auſſi de la farine, du riz, & autres denrées. Ces ſortes de vers montent du bas des maiſons en haut, ſe répandent de tous côtés, & ſe multiplient conſidérablement. Le ver, après avoir fait deux ou trois petits trous dans le grain, y pond un ou deux œufs, & ſept jours après, il en ſort un ou deux petits vers qui ſe changent en nymphes. Le ver blanc, plus vorace encore, a pareillement ſix pieds très-diſtincts: il file une eſpéce de toile, & ſa tête eſt munie de pinces qui lui

ſervent à ronger non ſeulement le bled, mais auſſi tout ce qu'il y rencontre. On voit, ſur la fin de l'été, ces vers ſe promener en grand nombre ſur les murs & les lambris des greniers, pour y chercher un endroit à ſe cacher pendant leur transformation. Ils ſe nichent dans les crevaſſes des poutres, & y reſtent pendant l'hiver ſous la forme de chryſalides ou de nymphes. A la fin d'Avril, ou au mois de Mai, il en ſort un petit papillon dont les ailes ſont argentées & tachetées de noir. La femelle pond ſoixante œufs, ou davantage, & les dépoſe dans les rides ou les crevaſſes du grain. Environ quinze jours après, les petits vers ſortis de ces œufs commencent à creuſer & à ronger le bled. Ils travaillent enſuite à filer leur toile, & s'étendent quelquefois ſur tout un tas de bled. On a cherché bien des expédients pour détruire ces vers, & ils ont été employés ſans ſuccès; voici les moyens preſcrits par le mémoire qui a été publié par la Chambre Electorale d'Hannovre.

Les ouvertures par leſquelles on donne de l'air aux greniers, ne doivent pas être élevées de plus d'un pied ou d'un pied & demi au deſſus du plancher, autrement le bled n'eſt pas ſuffi-

ſamment aéré : il faut auſſi ne leur donner qu'un pied de hauteur & de largeur. Les volets de ces ouvertures ne doivent pas s'ouvrir de côté, mais par le bas & en dehors, de maniere qu'étant ſoutenus avec un morceau de bois, ils forment une ſorte d'auvent à chaque ouverture. On garantit par-là le grenier du ſoleil & de la pluie, & l'on y introduit un air vif & frais. Ces ouvertures n'empêchent pas que, pour éclairer l'endroit, on ne puiſſe faire quelques fenêtres qu'on aura ſoin de griller, pour en défendre l'entrée aux oiſeaux. Depuis le premier Avril juſqu'à la fin de Septembre, il faut retourner le bled deux fois par ſemaine, & balayer exactement les greniers. Il ſuffit, dans les autres mois, de prendre ce ſoin une fois par ſemaine. Quand le ver noir a déja infecté le bled, on arrête le progrès de la deſtruction, en faiſant repaſſer ce grain par le van. Le bled étant bien nettoyé, on le remue tous les jours pendant quelque temps, ce qui fait bientôt déſerter les vers. Il eſt bon de faire blanchir les murs du grenier, du moins par le bas, pour mieux découvrir & balayer ces inſectes. Vers le commencement des chaleurs, on doit obſerver les vers quand ils ſor-

tent des murs ou de la terre ſous laquelle ils ont été cachés pour les empêcher de monter. On peut encore enduire tout le tour du grenier par le pied de trois ou quatre pouces de goudron ou de térébenthine, ce qui arrête ces inſectes dans leur courſe. En prenant tous ces ſoins, on eſt ſûr de conſerver ſon bled en bon état, & de ſauver celui qui étoit déja infecté des vers.

VERS DE TERRE. *Les vers de terre percent les écorces tendres des racines, ce qui fait périr les plantes; ils entraînent même pendant la nuit les jeunes plantes dans leurs trous. Moyen de les détruire.* Il faut répandre ſur les couches de terre du fumier de cheval menu & preſque pourri. Les vers s'amuſeront avec ce fumier, & l'emporteront la nuit dans leurs trous; on verra même en peu de temps que le fumier aura diſparu. Si on veut les exterminer tout-à-fait, on fera bouillir dans de l'eau des feuilles de noyer, ou écorces vertes des noix; & après avoir laiſſé refroidir cette eau, on en arroſera les couches dont on veut chaſſer les vers. On les verra ſortir tous une minute après: on les amaſſe alors dans un

vaſe plein d'eau, & on les y laiſſe mourir.

VERS *qui rongent les étoffes de laine. Moyen nouvellement découvert de garantir les etoffes de la piquure des vers.* 1°. Il faut bien dégraiſſer les laines que l'on veut employer, enſuite il faut les paſſer à l'huile de térébenthine ; après quoi on les met à la teinture. Elles y perdent l'odeur forte & pénétrante que l'huile leur avoit donnée, & prennent encore mieux les couleurs que celles qui n'ont pas reçu cette préparation. La perſonne à qui l'on eſt redevable de cette utile découverte, a expoſé pendant une année entiere des étoffes ainſi préparées aux irruptions d'une multitude de vers qu'elle avoit ramaſſés exprès pour cela : non ſeulement ils ont tous péri ſans endommager les étoffes, mais encore aucun autre inſecte n'eſt venu y dépoſer ſes œufs.

VERS *dans les livres. Moyen ſimple pour préſerver les livres de la moiſiſſure ou de la piquure des vers.* Lorſqu'on apperçoit quelque livre atteint, ſoit dans la couverture, ſoit dans le corps du volume, il faut verſer deſſus de la

poudre de *coloquinte*, & en garder à cet effet dans une petite fiole bouchée d'un morceau de parchemin percé de plusieurs trous : il faut aussi de temps en temps battre les livres, pour en faire sortir la poussiere, & renouveller la coloquinte.

VERS *dans les fourrures. Pour préserver des vers toutes sortes de fourrures, il faut se servir du camphre, & voici la maniere.* Dès le mois d'Avril on doit faire battre avec une baguette les fourrures & les manchons ; ensuite les envelopper, sans les presser, dans un drap, ou telle autre piece de linge, & mettre entre les plis une once de camphre grossiérement pulvérisé. Après quoi on enferme le tout dans un coffre ou dans une armoire bien fermée. Les vers ni les mittes ne s'y mettront jamais. Quand on veut reprendre ses fourrures, il faut encore les faire battre, & les exposer pendant vingt-quatre heures à l'air pour faire évaporer l'odeur du camphre. Le poivre noir mis en poudre mêlé avec le camphre est encore un bon remede pour les fourrures à poil long.

VIN. *Maniere de dégraisser le vin en*

vingt-quatre heures, & de clarifier dans le même espace de temps celui qui a été troublé. Il y a des vins qui, après avoir été conservés un certain temps, deviennent aussi gras que de l'huile, & sont très-désagréables à boire. Pour réparer ce mal, prenez des raiforts, raves ou radis, & après les avoir bien pelés, raclez-les bien menus, & jetez-les dans votre tonneau par la bonde. Ou bien jetez dans le tonneau une chopine de la meilleure huile d'olive que vous pourrez trouver. L'un & l'autre de ces deux méthodes produira sur votre vin un effet surprenant.

Si votre vin est devenu trouble, soit pour avoir été remué ou autrement, il y a un moyen bien simple pour remédier à cet inconvénient. Il ne s'agit que de jeter dans le tonneau de la raclure de bois de sarment; ou bien, si vous l'aimez mieux, prenez une douzaine de blanc d'œuf, avec environ pour un sol d'alun en poudre: battez & mêlez bien le tout ensemble, & jetez-le dans le tonneau par le bondon: remuez le tout avec un bâton, & laissez-le reposer ensuite; votre vin s'éclaircira en vingt-quatre heures, & deviendra aussi fin que le vin vieux le plus clair. L'une & l'autre de ces méthodes nont jamais manqué de réussir.

VIN. *Moyen de découvrir ſi le vin a été édulcoré avec de la litharge.* Prenez de la leſſive de chaux vive & d'orpiment ; mettez-en ſix gouttes dans une once de vin : il ſe troublera & deviendra noir comme l'encre. Ou bien verſez dix gouttes d'huile de vitriol ſur trois onces de vin : s'il y a de la litharge, il deviendra blanc comme du petit lait.

MOYEN *de colorer le vin.* Otez deux ou trois bouteilles de vin de la piece, prenez une demi-douzaine d'œufs, caſſez-les dans un plat, mettez-y une bouteille d'eau, & broyez le tout enſemble, blanc, jaune, coquille ; mettez le tout dans la piece, remuez avec un bâton, puis rempliſſez la piece de vin, & laiſſez-la repoſer quelques jours.

VIN *factice, ou maniere d'avoir à peu de frais une boiſſon imitant le vin.* Prenez trente livres de raiſins cuits au ſoleil, ſéparez les grains de la grappe, mettez les dans un tonneau où il y ait eu récemment du vin, & ôtez en le bondon : verſez ſur ces raiſins de l'eau de riviere ou de fontaine juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein ; jetez-y un

bon pot d'eau-de-vie, que vous mêlerez bien avec l'eau : laissez fermenter le tout pendant vingt-quatre heures avant de remettre le bondon au tonneau. Au bout de six semaines vous aurez une boisson usuelle d'un goût agréable.

VINAIGRE. *Moyen de faire du vinaigre sans vin.* Comme on n'a point dans tous les pays du vinaigre de vin, ou que bien des gens ne le savent point faire, le secret suivant pourra être utile aux uns & aux autres. La recette n'est point une composition; il s'agit de tirer la seve du poirier sauvage & du chêne dans les temps qu'elle monte, au printemps & dans l'automne. On fait à l'arbre, du côté du midi, à hauteur d'estomac, une incision de haut en bas de la longueur d'environ quatre pouces : on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente on pique dans le bois une lame de couteau sans manche ou autre pareil instrument, au dessous de laquelle on met un vase de terre, de fayance ou de verre, & non de bois ni d'aucun métal. La seve coule par la lame dans le vaisseau. On guérit l'arbre de l'incision en le frottant en cet endroit de terre seche ou de cendre.

On peut tirer de chaque arbre jusqu'à six pintes de seve mesure de Paris, sans le trop fatiguer. Celle du poirier sauvage vaut mieux que celle du chêne. On passe cette seve dans un linge fin, & tout de suite on la met dans une bouteille de verre ou de grès. Il faut la laisser reposer ainsi trois mois; on la tirera ensuite au clair de dessus son marc, & on l'emploiera par-tout où l'on aura besoin. Plus ce vinaigre est vieux, meilleur il est: il conserve les corps sains & entiers; on y confit toute sorte d'herbes, de légumes, comme haricots, concombres & autres.

VITRES. *Mastic pour les vitres, & propre aussi aux vaisseaux.* Il faut prendre une demi-livre de blanc d'Espagne, un quarteron de céruse, une once & demie de litharge, & une pinte d'huile de lin. Il faut d'abord réduire en poudre fine & tamisée le blanc d'Espagne & la céruse que l'on tient prête sur une table ou dans une terrine, pour l'employer dans la suite: on jette la litharge dans l'huile; & après avoir fait bouillir cette huile, on la retire du feu & on la laisse refroidir. Lorsqu'elle est au point qu'on peut la toucher sans

danger,

danger, on la verſe peu à peu ſur les matieres en poudre que l'on a eu ſoin de bien mêler, & on en fait une pâte, à laquelle on donne telle forme qu'on veut. Cette pâte ſe ſeche en la conſervant; mais lorſqu'on en veut faire uſage, il ſuffit de la manier entre ſes doigts, & elle devient auſſi molle que du beurre: c'eſt alors qu'on peut l'employer. On s'en ſert avec ſuccès pour maſtiquer les vitres dans tous les endroits où l'on eſt loin des vitriers, & que ſouvent on ne voudroit pas faire venir pour une petite réparation; & on n'a pas beſoin de colle ni de papier, ni même d'arrêter les vitres avec des pointes. Ce maſtic eſt encore propre à enduire les fentes des vaiſſeaux de bois, quelque liqueur qu'ils contiennent, & l'on ne doit point craindre qu'elle s'écaille dans les mouvements que l'on peut donner au vaiſſeau, ſoit en le voiturant ou en le roulant.

VOLAILLE. *Machine pour engraiſſer la volaille en huit jours.* Cette piece a la forme d'une fontaine d'environ quatre pieds de haut, & communique à la volaille par ſon robinet ou tuyau. La pâte eſt préparée de la maniere

suivante. Prenez de la farine d'orge bien fine, délayez-la dans du lait bien chaud ou bouilli, jusqu'à ce qu'elle devienne comme de la crême nouvelle, afin que rien ne bouche le tuyau : mettez-la ensuite dans la machine ; elle sert de boire & de manger. Prenez la volaille par les pattes ou ailes, ouvrez-lui le bec, & insinuez le tuyau sur la langue, en tenant l'animal ferme de crainte qu'il ne se retire. Pour un dindon, poussez le tuyau environ trois pouces ; pour chapon & poule, deux pouces ; pour un pigeon à proportion. Cette opération se fera deux fois par jour & aux mêmes heures. Si l'on veut mettre plus de temps à engraisser, il faut couper le lait avec de l'eau chaude, & laver en tout temps la machine avec de l'eau chaude.

MANIERE *de faire cuire une volaille sans broche & sans feu.* Commencez par apprêter & larder votre volaille comme à l'ordinaire, ensuite farcissez-la de bon beurre avec de la sauge ; passéz au travers un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la volaille, & de la forme à peu près d'un rouleau de pâtissier. Mettez

après cela votre volaille dans une boîte de fer blanc bien fermée ; au bout de deux heures elle sera cuite. Cette méthode peut être fort commode pour des Officiers en route, qui pourront par ce moyen, porter avec eux leur dîner tout cuit.

Fin de la seconde Partie.

L'ALBERT MODERNE.

TROISIEME PARTIE.

L'AGRÉMENT.

Secrets qui ont pour objet les choſes de pur agrément ou d'amuſement, comme les liqueurs, les fleurs, la teinture & autres, le tout arrangé par ordre de matieres.

Sur les Liqueurs, Glaces, Liqueurs glacées, Crêmes, &c.

MANIERE *de faire glacer les crêmes & les autres liqueurs pour les deſſerts.* Après avoir préparé le liquide que l'on veut glacer, on prend de la glace ou de la

neige gardée dans une glaciere. Si c'eſt de la glace, on la pile ; on y joint un tiers de ſel marin, ou de ſel ammoniac, ou de ſalpêtre, ou de ſucre ordinaire, ou de la chaux vive, ou du ſel de ſoude appellé *varac*, provenant de la cendre de l'algue & autres plantes marines que l'on brûle en Normandie. On brouille promptement ce mêlange, & l'on y plonge un vaſe cylindrique de fer blanc, dans lequel on aura renfermé la liqueur qui doit être congelée. Pour hâter la congelation, on agite continuellement le vaiſſeau, qui doit être ſurmonté d'un anneau aſſez large pour y pouvoir paſſer la main & faire aiſément tourner le cylindre. A meſure que la glace s'attache aux parois intérieurs du vaſe, on a ſoin de la ratiſſer, afin que les parties qui ſont au centre, prennent la place de celles qui ſont déja glacées, & ſe gelent à leur tour, en approchant de l'endroit où regne le plus grand froid. Le point où il faut s'arrêter, de peur que la liqueur ne devienne glaçon, eſt celui où elle a pris la conſiſtance de la neige.

RATAFIA. *Maniere de faire le ratafia de ceriſes à la Provençale.* Choiſiſſez les meilleures ceriſes que vous pour-

rez : on appelle à Paris cerises, ce qui se nomme guignes dans beaucoup de provinces. La vraie cerise est rouge, elle a la queue courte, & est un peu aigre au goût ; ce qui, dans certaines provinces, comme le Lyonnois, le Languedoc, &c. lui fait donner le nom de griotte ; & on y appelle cerise, ce que l'on nomme guigne à Paris. La cerise est beaucoup moins aigre lorsqu'elle est bien mûre. Les cerises sont moins sujettes aux vers que les autres fruits à noyaux. Les grosses cerises à courte queue, telles qu'il en vient dans la vallée de Montmorenci à quatre lieues de Paris, sont les plus estimées pour faire le ratafia. Mais au défaut de celles-là, on peut se servir de cerises communes, en faisant toujours choix des meilleures, des plus mûres, & de celles qui n'auront aucune tache. On aura soin de leur ôter la queue, en prenant bien garde de les froisser.

Quand vos cerises sont ainsi préparées, vous en mettrez le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge, mesure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laisserez infuser les cerises dans ce vin pendant l'espace de trois semaines dans une cruche ou bouteille

bouchée bien exactement, que vous expoſerez pendant ce temps au plus grand ſoleil, & que vous retirerez pendant les nuits. Après ce temps, vous ſéparerez les ceriſes du vin, & vous les écraſerez en les preſſant dans un linge pour en exprimer tout le jus. Vous mêlerez enſuite ce jus avec le vin; vous meſurerez le tout enſemble, & vous y joindrez le tiers d'eau-de-vie, c'eſt-à-dire, chopine ſur trois chopines de vin & de jus, avec demi-livre de ſucre par pinte.

Vous expoſerez de nouveau tout ce mêlange au ſoleil le plus chaud pendant le même temps de trois ſemaines, ayant ſoin de ne laiſſer jamais la bouteille paſſer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne ſera pas néceſſaire de remuer la bouteille tous les jours, comme font quelques-uns. Mais après ce temps expiré, on paſſera le tout à la chauſſe d'hippocrate, ou au travers d'un ſachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en pluſieurs double. Le ratafia ſe trouvera parfaitement clarifié; & pour le conſerver, on le mettra dans des bouteilles bien bouchées qu'on gardera à la cave juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage. Il y a des perſonnes qui

concaſſent les noyaux des ceriſes lorſqu'on les écraſe pour en exprimer le jus, & qui en retirent les amandes, qu'ils mettent dans la liqueur. On peut ſuivre ces pratiques, qui donnent un bon goût à la liqueur; mais cela fait un ratafia différent du premier, quoique d'ailleurs excellent.

On a obſervé par expérience que ce ratafia de ceriſes étoit très-ſtomachal, & fort bon pour les perſonnes qui ſont attaquées de maux de cœur. Il en faut prendre peu à la fois; un demi-verre au plus ſuffit ordinairement.

MANIERE *de faire le ratafia d'œillet à la Provençale.* Prenez de petits œillets jaſpés, ou peints de différentes couleurs, parce qu'ils ont plus de parfum que les autres. On les épluche bien, c'eſt-à-dire qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs & leurs piſtules, qui ſont les ſeules parties qu'on doit employer. On hâche bien ces feuilles, en les coupant auſſi menu qu'il eſt poſſible: on en preſſe enſuite la totalité, & ſur chaque livre peſant, on met une pinte d'eau-de-vie; la plus excellente eſt toujours la meilleure. On laiſſera infuſer le tout enſemble pendant quinze ou vingt jours à la grande ardeur du

soleil ; & suivant que la saison sera plus ou moins chaude, on donnera à cette infusion plus ou moins de temps ; de maniere que la fermentation puisse détacher des œillets les parties spiritueuses, & les incorporer avec l'eau-de-vie.

Quand cette infusion sera faite, on passera la liqueur à travers d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chausse. On pressera bien en même temps les œillets avec la main pour en exprimer tout le jus que l'on pourra, & on laissera reposer cette liqueur pendant trois ou quatre jours avant de la changer de vase : car malgré qu'elle ait été ainsi passée, elle aura encore un petit sédiment qu'il faudra lui laisser déposer au fond.

On mêlera ensuite dans cette liqueur un peu de fleur de safran. On en trouve chez les Apothicaires & Droguistes ; mais on ne mettra de safran qu'autant & à proportion qu'on voudra colorer la liqueur. On ajoutera encore à la composition un tiers de jus de framboise, & demi-livre de sucre par chaque pinte mesure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuser au soleil le plus ardent pendant le même espace de temps, pour que la liqueur soit

bien mixtionnée. On la tire enſuite au clair comme ci-deſſus, en la faiſant paſſer de nouveau à la chauſſe ou à travers d'un linge quadruplé. Après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées, pour la conſerver & en boire quand on le jugera à propos.

Les propriétés de ce ratafia ſont de fortifier l'eſtomac, d'en appaiſer les douleurs & les coliques, de prévenir ou d'arrêter les inflammations des entrailles : il purifie auſſi le ſang ; mais il faut faire attention de n'en uſer que ſobrement, à cauſe de l'eau-de-vie qui le compoſe.

MANIERE *de faire le ratafia de pêches à la Provençale.* Pour avoir un bon ratafia de pêches, il faut prendre des pêches qui ne ſoient ni trop mûres ni trop vertes, mais cependant des plus belles, & de la meilleure eſpece que l'on pourra trouver. Vous les pelerez d'abord, & vous ferez enſuite infuſer dans l'eau-de-vie le fruit dépouillé de ſa peau. Choiſiſſez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité. On y fera infuſer de même les pelures, mais dans un vaiſſeau ſéparé. La raiſon de cela eſt que

la peau de pêche a une certaine amertume que l'eau-de-vie ne pourroit bien corriger, ſi le ſirop de la chair de la pêche s'y trouvoit mêlé.

On donnera à ces infuſions quinze ou vingt jours d'expoſition au grand ſoleil, pour que la chaleur puiſſe digérer, & mêlanger enſemble les parties ſpiritueuſes. Lorſqu'au bout de ce temps ou environ, on s'appercevra que l'infuſion ſera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur, pour en nettoyer les noyaux. On caſſera ces noyaux pour en en avoir les amandes, qu'on pelera, & qu'on mettra encore infuſer dans la liqueur des pêches pendant cinq à ſix jours ſeulement.

On ne touchera point à la liqueur des pelures que quand l'infuſion de la liqueur des pêches avec les amandes ſera faite. Alors on mêlera les deux liqueurs enſemble, celle des pelures & celle du fruit. On remuera bien le tout, pour que ces liqueurs s'incorporent bien. On mettra une demi-livre de ſucre par pinte de liqueur, comme on aura mis auſſi une livre de fruit ou de pelure par pinte d'eau-de-vie meſure de Paris. On laiſſera infuſer encore le tout enſemble pendant cinq ou ſix jours, & on paſſera cette liqueur à travers un linge bien

blanc une fois seulement. On la mettra ensuite dans des bouteilles bien bouchées, pour s'en servir quand on le voudra.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur où sont les pelures, & non dans celle où sont les pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme il a été dit, après que ces liqueurs ont été exposées au soleil. Quand ces amandes & pelures ont suffisamment infusé ensemble pendant cinq à six jours, on passe la liqueur au travers d'un linge blanc, on exprime tout le jus du marc, & on mêle cette liqueur avec celle des pêches : alors on y joint le sucre dans la même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, & on mêlange bien le tout, qu'on laisse infuser ensemble durant quelques jours, avant d'en remplir ses bouteilles & de les serrer. Ce qui donne une liqueur excellente à boire, & un fruit agréable à manger, qui se conserve fort bien dans sa liqueur.

Ce ratafia a une propriété admirable & spécifique pour les maladies du poumon ; il procure aussi du soulagement aux personnes bilieuses, en les purgeant sans effort, & même sans qu'elles

s'en apperçoivent : il ôte auſſi la mauvaiſe odeur de l'haleine & de la bouche; mais il en faut toujours uſer modérément, ainſi que des autres.

RATAFIA. *Recette pour faire un excellent ratafia de noix.* Il faut d'abord que les noix qu'on y emploie ſoient bien choiſies, ni trop vertes, ni trop avancées, c'eſt-à-dire, que le cerneau ſoit formé en dedans & bon à manger, mais que le bois de la coque ne ſoit pas trop dur. On doit les cueillir à l'arbre, & non les abattre avec la gaule, en obſervant ſur-tout que ce ſoit par un temps bien ſec, & qu'elles n'aient aucune tache.

Prenez enſuite ces noix, eſſuyez-les bien avec un linge blanc de leſſive. Vous en ôtez ſeulement les queues qui y ſeroient reſtées, & jetez les noix telles qu'elles ont été cueillies à l'arbre avec leur écorce verte dans un mortier bien propre, où vous les concaſſez avec le pilon, juſqu'à ce que le tout faſſe une eſpece de pâte. Mettez cette pâte dans une cruche de grès avec la quantité d'eau-de-vie néceſſaire, ſavoir une pinte par chaque dizaine de noix, & choiſiſſez toujours la meilleure eau-de-vie de Cognac. Bouchez bien la cruche

avec un linge blanc en plusieurs doubles, & du parchemin pardessus, & laissez infuser le tout ensemble pendant deux mois sans y toucher. Au bout de ce temps, vous passerez le tout par un linge blanc de lessive trois fois de suite, en changeant de linge à chaque fois. Cela fait, vous mesurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de sucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le sucre dans la même cruche, après l'avoir bien fait laver & nettoyer. Vous boucherez cette cruche comme la premiere fois, & vous laisserez encore infuser le tout pendant un mois. Enfin vous passerez de nouveau cette liqueur à la chausse d'hypocrate; & étant alors bien faite & bien clarifiée, vous la mettrez dans des bouteilles que vous boucherez avec soin, pour la conserver & vous en servir au besoin.

Comme ce ratafia n'a pas de lui-même une couleur bien flateuse, on peut lui en donner, en pilant avec les noix des feuilles de coquelicot, à raison d'une bonne poignée par chaque dizaine de noix, ou chaque pinte d'eau-de-vie.

VIN *de groseille & autres. Moyen de*

faire du vin de groſeille, & autres liqueurs. Un boiſſeau de groſeilles en grappes bien mûres doit rendre douze ou quatorze pintes de bon vin : en voici la méthode. Dès que cette quantité de fruit eſt écraſée, jetez-y douze pintes d'eau. Environ quinze heures après, exprimez le tout, paſſez la liqueur, mettez cette colature dans un barril ; & n'y touchez que lorſqu'elle commence à s'éclaircir : ſoutirez-la dans un autre barril, puis, pour quatre pintes de liqueur, mettez une chopine de de bon eſprit de vin, &, ſi vous voulez, du ſucre ou d'autres ingrédients, en telle quantité que vous jugerez convenable pour rendre cette liqueur gracieuſe. Le tout ayant été bien remué enſemble pendant un quart-d'heure, on bouche la piece avec ſoin, & on la laiſſe en cet état environ trois mois. Au bout de ce temps, elle eſt parfaite. Vingt boiſſeaux de groſeilles peuvent ſuffire pour faire un muid de ce vin. Au reſte le fruit du groſeillier épineux eſt plus propre que les groſeilles en grappe pour faire des vins de liqueur ſur-tout pour imiter le vin de Canaries. On peut ſe ſervir de la même méthode pour faire de bonnes boiſſons avec du *poiré*, du jus de *ceriſes*, du jus de

mûres, en y ajoutant le propre esprit de chacun d'eux, ou quelque autre esprit convenable, & ces liqueurs seroient aussi bonnes que le meilleur vin de Canaries. Pour tirer l'esprit de ces sucs, il faut les laisser agir par la fermentation, autrement ils n'en rendroient que peu ou point du tout. Mais plus ils sont sûrs, pourvu néanmoins qu'ils ne soient pas absolument convertis en vinaigre, plus on en tire d'esprit. Par cette méthode, un particulier peut recueillir dans son domaine de quoi faire du cidre & des vins de plusieurs sortes, qui feront des liqueurs de différents degrés, proportionnées à la diversité des goûts, & pour toutes les saisons.

RECETTE *pour donner aux liqueurs la couleur ou la teinture que l'on veut.* 1°. Pour faire le rouge cramoisi. Prenez, par exemple, pour six pintes de liqueur en rouge cramoisi, trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun d'Angleterre, pilez-les en poudre la plus déliée qu'il se pourra, puis versez dans le mortier environ la moitié de trois poissons d'eau bouillante Remuez promptement les drogues, & jetez ce mêlange dans votre liqueur, qui doit être assaisonnée de tout ce qu'il faut.

Rinsez le mortier avec l'autre moitié de votre eau, & jetez ce reste dans la liqueur.

Pour donner le véritable rouge écarlate, prenez deux gros de vermillon ou kermès, demi-gros d'alun & demi-gros de crême de tartre, & l'employez de la même façon que ci-dessus.

Pour donner la couleur jaune, choisissez les fleurs les plus épanouies de la giroflée jaune, ne prenez que les fleurs les plus jaunes; mettez-les dans un pot rempli d'eau, & faites en une infusion sur un feu modéré de charbon couvert de cendre: ajoutez cette infusion au syrop que vous aurez fait pour votre liqueur.

Pour la couleur violette, servez-vous des tablettes de tournesol ou héliotrope, lesquelles sont faites avec la semence de cette fleur. Pilez de ces tablettes dans un mortier, réduisez-les en poudre déliée, mettez cette poudre dans l'eau bouillante, remuez ce mélange, & le versez doucement dans votre liqueur, mais avant de passer celle-ci à la chausse.

Pour la couleur bleue, on se sert d'une infusion de fleurs de cette couleur, mais sans odeur & d'un tissu délié. La jacinthe, par exemple, donne

un bleu céleſte. Le moyen le plus ſimple d'extraire les teintures des fleurs eſt de détacher les feuilles colorées, de les mettre dans un vaſe ou pot, dans lequel on verſe de l'eau, & que l'on met ſur un feu modéré. Cette infuſion extrait promptement la couleur, & ne laiſſe aux fleurs qu'une certaine blancheur terne.

LES FLEURS,

ET 1°. SUR LES OIGNONS DES FLEURS.

On eſt par-tout dans l'uſage de faire fleurir un ſeul oignon dans l'eau; mais ne ſeroit-il pas infiniment plus agréable d'en voir pluſieurs enſemble dans le même vaſe? Voici comment on peut s'y prendre. Ayez un pot à fleurs ordinaire, bouchez le trou, ou les trous qu'on y a pratiqués pour laiſſer écouler l'eau, & lutez-les bien, afin que l'eau n'en ſorte plus. Adaptez au-deſſus une planche trouée en cinq ou ſix endroits à diſtance égale; placez les oignons à chacun de ces orifices, à côté deſquels vous pratiquerez auſſi de petits trous pour recevoir les baguettes auxquelles on lie les tiges des fleurs. Rempliſſez le pot avec de l'eau, de façon que l'extrêmité inférieure des oignons touche

à la surface de l'eau ; & si vous avez soin de varier les oignons, vous aurez, dans son temps, un très-beau pot à fleurs, qui durera plusieurs semaines de suite.

Dès que la saison des fleurs est passée, les oignons se dessechent, & tombent enfin par les trous dans l'eau ; mais au lieu d'y périr, ils augmentent de volume, & poussent plusieurs rejetons. Si on les laisse dans cette eau pendant le reste de l'année, ils fleuriront ensuite beaucoup mieux, & porteront des fleurs plus belles que si on les avoit mis en terre, si on leur donne les soins nécessaires. On peut les faire fleurir dans une chambre échauffée à un certain degré depuis Noël jusqu'au mois de Mars ou d'Avril. Au lieu d'une planche, on fera mieux de prendre une lame de plomb qui sera en raison de quatre livres par pied quarré : on y pratiquera également des trous, & l'on l'adaptera au-dessus du pot à fleurs : mais afin de tenir les baguettes qui doivent aider les tiges à monter, on placera une autre plaque de plomb vers le fond du vase, à laquelle on fera des trous qui répondront à ceux qui sont dans la plaque supérieure ; & au moyen de ces deux plaques, les baguettes se-

ront droites & bien assujetties. On pourra tenir les oignons sous l'eau. Au reste les vases de verre sont préférables à ceux de terre, parce qu'on a l'avantage d'y voir clair, lorsqu'on y remet la quantité d'eau qui s'est consumée ou évaporée. On a trouvé que les oignons secs réussissoient mieux que ceux qu'on prenoit dans la terre; car les fibres qu'ils ont poussés en terre, pourrissent dans l'eau. Il faut que l'oignon en jette d'autres, & la tige ne sera jamais si parfaite que si l'on eût pris un oignon sec. Voici la meilleure méthode de ménager ces oignons pendant toute la saison des fleurs.

Mettez d'abord vos oignons dans les trous de façon qu'ils ne touchent à la surface de l'eau que par l'extrêmité: cela leur fera pousser des fibres fortes & en abondance. Après qu'elles auront poussé ainsi pendant six semaines, versez-y autant d'eau qu'il en faut pour les mettre entiérement sous l'eau, & entretenez-les dans cet état pendant toute la saison. Si les oignons contractent de la moisissure pendant qu'ils hors de l'eau, il faut, au lieu de les nettoyer, les mettre tout de suite sous l'eau, ce qui les rétablira, & ils fleuriront très-bien. Si on laisse les oignons

dans l'eau pendant toute l'année, ils ne dépériront point ; au contraire, ils fleuriront dans le temps auſſi bien que ceux qui ont été ſéchés. L'expérience a prouvé que ceux des jacinthes, & quelques autres ainſi ménagés, acquierrent un degré de perfection plus grand que ſi on les avoit mis en terre ; & que ſi on les retire de l'eau dans le temps, & qu'on les ſeche, ils fleuriront tous les ans auſſi bien que des nouveaux. On a obſervé que les renoncules, les anémones pouſſent de très-belles tiges dans l'eau ; mais les oreilles d'ours ne produiſent que peu & difficilement. Les roſes, le jaſmin & le chevrefeuil fleuriſſent non ſeulement dans l'eau, mais y pouſſent même des rejetons. Les rejetons coupés à environ trois pouces ſous terre ſans aucune fibre, ſont les meilleurs. Aucune plante tirée de terre & miſe dans l'eau, n'y réuſſira ; mais toute plante élevée ou nourrie dans l'eau, profitera en terre. On peut également mettre des ſemences dans l'eau, comme des feves, des pois ; ils germent, fleuriſſent, portent des grains comme en terre. Si on veut tranſplanter les oignons qui pourriſſent aiſément, en terre, il faut faire un trou comme à l'ordinaire. On place enſuite au fond

du trou l'oignon tiré de l'eau, sans mettre de la terre dessus, jusqu'à ce qu'il ait jeté des fibres, & que la tige ait poussé: alors on le couvre peu à peu de terre à la hauteur ordinaire. On conserve par cette méthode les oignons qui sont sujets à pourrir.

Quand on veut mettre les oignons dans l'eau, il faut les nettoyer soigneusement de toute pourriture, & en ôter les vieilles peaux. Si l'eau commence à se corrompre, on la jettera, on nettoiera les parois du vase, & on en versera près des oignons pour en détacher les ordures, & l'on remettra le tout comme auparavant. S'il y a des saletés qui surnagent, on remplira le vase jusqu'à ce que l'eau déborde, & que toutes les immondices soient entraînées. Quand on veut mettre dans un même vase différentes fleurs, il faut choisir des oignons de grandeur égale, comme ceux de jacinte & de narcisse, de tulippe & de jonquille.

MOYEN *pour faire venir sur un même pied des fleurs de la même espece & de différentes couleurs; par exemple, des giroflées.* Prenez des branches de giroflées doubles d'autant de couleurs différentes que vous voudrez en allier

enſemble ; coupez-les par le bas en pied de biche : enlevez à chacune d'un côté la pellicule ou écorce tendre qui la couvre, & appliquez ces côtés ainſi pelés les uns contre les autres, les liant fortement enſemble avec une feuille de porreau. Paſſez ces branches ainſi unies dans un tuyau de canne gros comme le pouce, & long de cinq, que vous vuiderez de ſa moëlle, & que vous fendrez dans ſa longueur de l'un à l'autre bout en deux parties égales : vous les rejoindrez enſuite en les aſſurant & enveloppant avec de la ſoie torſe, ou du crin, ou de la ficelle goudronnée. Ces branches ainſi unies doivent ſortir par le bas du tuyau de la longueur au moins de deux pouces. Enſuite vous les planterez en terre. La ſeve ſe confondant du côté qu'elles ſont pelées, les unira intimement, & n'en fera plus abſolument qu'une ſeule tige, qu'il faudra examiner de bien près pour en reconnoître l'artifice.

MÉTHODE *pour avoir des fleurs de bonne heure.* Prenez du ſel ammoniac, la groſſeur d'une noix ; diſſolvez-le dans environ une pinte d'eau, meſure de Paris. Vers la St. Michel, rempliſſez un pot de bonne terre de jardin ; ſemez-y

semez-y vos semences, ou plantez-y les oignons; arrosez ce pot avec la dissolution ci-dessus; gardez-le dans une chambre chaude, & vers Noël, vous aurez des fleurs qui continueront de pousser pendant le mois de Janvier & de Février.

MOYEN *d'avoir des fleurs naturelles, & de les faire éclore le jour que l'on veut.* 1°. On doit, dans le temps que les dernieres fleurs que l'on veut conserver, choisir sur la tige les boutons les mieux formés & prêts à s'ouvrir. 2°. Les couper avec des ciseaux, mais leur laissant une longue queue au moins de trois pouces. 3°. Boucher l'endroit coupé avec de la cire d'Espagne. 4°. Laisser faner les boutons, & ensuite les envelopper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien sec; enfin, les serrer dans une boîte ou tiroir. Lorsqu'on veut les faire éclore, en quelque temps de l'hiver que ce soit, on doit la veille couper le bout au-dessus de la cire d'Espagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une carafe ou cloche. Il seroit fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre: le lendemain on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & reprendre leur odeur naturelle.

MOYEN *de produire de la variété dans les fleurs.* Un bon moyen pour perfectionner les plantes & leur faire donner des fleurs doubles au lieu de simples, c'est de les transplanter souvent, par exemple, d'abord dans le printemps, ensuite en automne, puis encore au printemps suivant, & ne les laissant pas fleurir dans tout ce temps: par ce moyen, des giroflées simples sont parvenues à porter des fleurs doubles. 2°. Pour diversifier la couleur d'une fleur, il faut l'arroser uniquement avec de l'eau teinte à fond de la couleur dont on veut que la fleur soit. 3°. Un autre moyen plus sûr & plus facile de se procurer des fleurs diversifiées, soit pour la couleur & la multiplication des fleurs, est de semer les graines de ces plantes dont on veut avoir des fleurs variées dans une terre riche, & qui soit différente de celle qui étoit naturelle à ces plantes quand elles étoient sauvages; car si vous semez la graine d'une giroflée simple, par exemple, dans un bon terrein, entre un grand nombre qui porteront des fleurs simples, vous en trouverez qui donneront des fleurs doubles, & quelques-unes d'une couleur autre que celle de la mere-plante. Vous pourrez ensuite

les multiplier de bouture & de marcote. Les plantes qui ſont les plus propres à être diverſifiées ainſi en les ſemant, ſont les giroflées, les anémones, les oreilles d'ours, les œillets, les tulipes, les violiers jaunes, les pieds d'alouettes, les marguerites, les violettes, les crocus & les hépatites.

MOYEN *pour varier la couleur des roſes.* Pour avoir des roſes ou d'autres fleurs, blanches, rouges, vertes, jaunes, incarnat, il faut prendre une terre bien graſſe, la faire bien ſécher au ſoleil, & la réduire enſuite en poudre très-fine. On la met dans un pot, où l'on plante telles fleurs que l'on veut, en obſervant de ne les arroſer qu'avec ce qui ſuit. Si on les veut rouges, on fait bouillir dans de l'eau du bois de breſil, coupé menu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite au tiers : lorſqu'elle eſt refroidie, on arroſe la plante ſoir & matin, juſqu'à ce qu'elle paroiſſe avoir pris racine, & qu'elle ſoit hors de danger, après quoi on peut l'arroſer avec de l'eau ordinaire. Les veut-on vertes ? on fait bouillir de l'eau comme ci-deſſus, avec le fruit de l'arbriſſeau, nommé bourguepine. Il a ſans doute un autre nom ailleurs.

Pour les avoir jaunes, on prend le même fruit non mûr; & de sa décoction, on arrose au moins l'espace de quinze jours: enfin, si on les veut noires, on emploie de la même façon de la noix de galle, avec un peu de vitriol. Il faut observer qu'avec ces divers arrosements, la tige retient partie de sa couleur naturelle, & partie de la couleur factice, de sorte qu'elle est de deux couleurs. Veut-on les avoir de trois couleurs? on arrose le matin un côté de la plante d'une eau colorée, & le soir l'autre côté d'une couleur différente, de maniere qu'elle soit imprégnée le matin & le soir de deux couleurs. *Ce secret a été communiqué par un Capucin de Schelestat.*

AUTRE *maniere de faire venir des roses vertes & des jaunes.* La nature ne produit jamais des roses vertes, si elle n'est secondée par l'art. C'est l'effet d'une greffe qui leur donne cette couleur, & il est très-facile de s'en procurer. Il y a bien des années qu'on s'est avisé de faire venir des roses jaunes: c'est la même opération. Plantez un houx auprès d'un rosier, & lorsqu'il a repris racine, fendez un brin de ce houx par le milieu, & insinuez-y un

brin de votre rosier jusqu'à un œil que vous faites passer de l'autre côté ; puis quand l'œil de votre rosier, que vous avez fait passer au dehors, a poussé son jet, coupez le rosier de l'autre côté de la branche de houx ; les roses qui en proviendront seront vertes. Pour avoir des roses jaunes, on fait la même opération sur un genêt au lieu du houx.

MOYEN *de donner des couleurs aux fleurs.* On doit pour cela pulvériser de la terre grasse cuite au soleil, l'arroser l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune ou autre ; ensuite on doit semer la graine de quelque fleur, mais il faut que cette fleur soit d'une couleur contraire à celle de cette teinture artificielle. On peut encore enfermer dans une petite canne bien déliée trois ou quatre graines d'une autre fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier, car ces semences se mettant toutes en une, ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce jusqu'à la moëlle : on insinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs ; on couvre le tout

avec du fumier de vache, ou avec de l'argile, & les fleurs auront autant de couleurs différentes que l'on en aura mis ; mais ces couleurs étrangeres ne s'étendent pas au-delà d'une année.

MOYEN *de donner diverſes odeurs aux fleurs qui n'en ont point, ou qui n'en ont que de déſagréables, comme les tulipes & autres.* On doit pour cela, lorſqu'on en ſeme la graine, détremper du fumier de mouton dans du vinaigre ; on y met un peu de muſc, de civette ou d'ambre en poudre : il faut faire macérer les graines ou les oignons pendant quelques jours dans cette liqueur, en arroſer les plantes naiſſantes ; & les fleurs qui viennent enſuite, répandent une odeur très-douce & très-agréable : c'eſt ce qui eſt confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent des racines de boutures ou de marcottes, l'opération ſe fait au pied comme pour les couleurs.

MANIERE *de faire croître des fleurs en hiver, & de conſerver les fruits & les fleurs pendant toute une année.* Levez de terre les arbres par les racines au printemps, préciſément quand ils commencent à pouſſer des boutons, en

conſervant un peu de leur propre terre autour des racines : placez-les droits dans un cellier juſqu'à la St. Michel, enſuite mettez-les dans des vaſes en y ajoutant une plus grande quantité de terre, & les placez dans une étuve, où vous aurez ſoin d'arroſer la terre tous les matins avec de l'eau de pluie, dans laquelle vous aurez fait diſſoudre gros comme une noix de ſel ammoniac par chaque quarte d'eau, & le fruit paroîtra vers le carême. A l'égard des fleurs, prenez un bon pot de terre, ſemez y votre graine à la St. Michel, & l'arroſez de même avec une eau ſemblable, vous aurez à Noël des fleurs, comme des tulipes, des lys, &c. L'une & l'autre de ces choſes peuvent ſe faire dans une cuiſine bien chaude, & on pourra mettre les vaſes à l'air pendant quelques heures quand le ſoleil luit. Pour conſerver les fruits & les fleurs, prenez une livre de ſalpêtre, deux livres de ſel ammoniac, & trois livres de ſable ordinaire bien net; mêlez le tout enſemble, & obſervez la même proportion dans d'autres quantités; enſuite, par un temps bien ſec, prenez du fruit de quelque ſorte qui ne ſoit pas entiérement mûr; mettez-les ſéparément dans un vaſe de verre ouvert,

& enſuite couvrez-les d'une toile huilée, bien attachée au-deſſous; enſuite enterrez chacun de ces verres à quatre doigts de profondeur dans un cellier bien chaud, & de maniere qu'autour de chaque verre, & deſſus & deſſous, il puiſſe y avoir deux doigts d'épaiſſeur de ce mêlange.

METHODE *de ſécher les fleurs de façon qu'elles conſervent leur couleur naturelle.* On prend du ſable fin, qu'on lave ſi ſouvent, qu'il n'y reſte ni terre, ni ſel; on le ſeche enſuite: on en met dans un gobelet ou bocal une certaine quantité; on y enfonce la tige de la fleur: on donne aux feuilles & à la fleur leur ſituation naturelle; après quoi on couvre l'un & l'autre avec le même ſable, à la hauteur d'une ligne au-deſſus de la fleur; on place enſuite ce bocal au ſoleil, ou ſi c'eſt en hiver, dans une chambre où il y ait une chaleur modérée, juſqu'à ce que le tout ſoit bien ſec: on ôte enſuite le ſable avec toute la précaution poſſible; on nettoie les feuilles avec un plumaceau. Quelques eſpeces de fleurs perdent leur brillant, mais on peut le leur rendre. Quant aux roſes & toutes les fleurs d'une couleur auſſi délicate, elles la

reprennent en les exposant à une vapeur modérée de soufre : celles de couleur de ponceau & de cramoisi, reviennent à la vapeur de la solution d'étain dans l'esprit de nitre. La vapeur de la solution de limaille de fer, dans l'esprit de vitriol, rend le verd aux feuilles & aux tiges. Cette méthode réussit parfaitement dans les fleurs simples : il y a quelque difficulté par rapport aux œillets & aux autres fleurs doubles. On réussit dans les œillets, en fendant le calice des deux côtés, & en le collant ensuite après avoir séché la fleur, ou en le trouant avec une épingle en différents endroits. Quant à l'odeur, qui se passe en grande partie, on peut la leur rendre, en laissant tomber au milieu de la fleur une goutte de quelque huile distillée, par exemple, l'huile de roses sur les roses, & l'huile de girofle sur les œillets.

SECRET *pour conserver les fleurs.* Rempliſſez jusqu'à moitié seulement un vase de terre, de cuivre ou de bois, de sable passé au tamis ; versez ensuite jusqu'aux bords du même vase de l'eau bien pure & bien claire, que vous remuerez & mêlerez bien avec un morceau de bois dans le sable, pour en

détacher les particules de terre grasse ou de fumier qui pourroient y être restés. Le sable étant reposé, vous ôterez l'eau trouble du vase, en la versant par inclination, & vous continuerez de laver ce sable jusqu'à ce que toute l'eau qui le couvre soit limpide & sans aucun nuage. Quand le sable est ainsi bien nettoyé, on l'expose au soleil tout le temps qu'il faut pour dessécher entiérement son humidité : on prépare ensuite pour chaque fleur un vaisseau d'un volume convenable de terre ou de ferblanc ; on choisit les fleurs les plus belles, les plus parfaites & les plus seches, en observant de leur laisser une tige d'une longueur suffisante. D'une main on les pose délicatement dans le vase, de maniere qu'elles soient enfoncées de deux ou trois doigts au-dessous des bords, & qu'elles ne touchent point le vase : de l'autre main on verse peu à peu le sable jusqu'à ce que toute la tige ou la queue des fleurs soit couverte ; puis on en couvre légérement la fleur même en écartant un peu ses feuilles. La tulipe exige de plus une petite opération ; il faut couper la sommité triangulaire qui s'éleve du milieu de son calice, & par-là les feuilles de la fleur resteront mieux attachées à la tige.

Lorſqu'on aura rempli les vaſes, on les laiſſera pendant un mois ou deux dans un endroit bien expoſé au ſoleil, & l'on enterrera les fleurs peu différentes, quoique deſſéchées, des fleurs fraîchement écloſes, mais ſans odeur. Voilà le moyen décrit par Ferrario, Jéſuite de Sienne, & traduit de ſon Ouvrage intitulé : *Flora ſeu de Florum cultura, lib. IV.*

SECRET *pour conſerver les fleurs.* Prenez du ſable de riviere, & le plus blanc que vous puiſſiez trouver. Après l'avoir paſſé pluſieurs fois par un tamis fin, jettez-le dans un vaſe de verre plein d'eau, & frottez-le long-temps entre vos doigts pour le broyer & l'affiner encore ; verſez enſuite toute l'eau par inclination, & mettez le ſable ſécher au ſoleil. Ce ſable étant ainſi préparé & bien ſec, enterrez-y doucement les fleurs avec leurs feuilles & leurs queues ; arrangez-les de telle ſorte qu'elles ne perdent rien de leur forme. Après avoir gardé quelque temps ces fleurs de cette maniere, juſqu'à l'entiere évaporation de l'humidité, retirez-les, & renfermez-les dans des bouteilles ; bouchez-les bien exactement, & tenez-les à couvert de toute eſpece

d'altération ; mais il faut qu'elles aient toujours une chaleur modérée, car si elle étoit trop forte, les couleurs se faneroient, & si elle n'étoit pas au degré suffisant, elle ne pourroit dessécher toute l'humidité qui peut y rester encore. Au reste, c'est sur les fleurs des arbres fruitiers que l'Auteur de ce secret (*Monsieur de Monti, Académicien de Boulogne*) a fait ses plus curieuses expériences, & il avoue qu'il n'a pas toujours réussi dans les fleurs qui proviennent d'oignons, parce qu'elles sont plus humides.

AUTRE *moyen de conserver les fleurs pendant long-temps dans leur forme & avec leurs couleurs naturelles.* Ayez du beau sable de riviere, nettoyez-le autant qu'il est possible, en le purifiant de toutes les immondices qu'il peut contenir, puis faites-le sécher au soleil ou sur une poële ; passez-le par un tamis, & ne vous servez que du plus fin : faites faire une caisse de bois ou de fer-blanc étamé, & de la grandeur que l'on veut ; couvrez le fond de la caisse de trois ou quatre doigts de sable, & enfoncez-y le bout de la queue des fleurs de maniere qu'elles se tiennent droites les unes à côté des

autres, mais sans se toucher aucunement, & rempliſſez tout le vuide autour des queues avec ce sable. Quand elles sont bien enterrées, répandez-en autour des fleurs, en dedans & pardeſſus, couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce sable; mettez cette caiſſe dans un endroit expoſé au soleil, ou dans un lieu échauffé, & l'y laiſſez pendant un mois. A l'égard des tulipes, il faut couper adroitement le piſtile qui s'éleve au milieu & renferme la graine, & remplir le vuide de sable. On ne doit pas mettre trop de fleurs dans une même caiſſe, ni faire la caiſſe trop large.

SECRETS SUR LA PEINTURE, ET 1°. SUR LES COULEURS.

RECETTE *pour compoſer des couleurs dont on peut peindre, & embellir des ouvrages de menuiſerie, & maniere de les employer.* 1°. Pour peindre une table, ou une boiſure, ou une muraille, & tout ce qu'on appelle des fonds polis. Calcinez de la céruſe, c'eſt-à-dire, concaſſez-la en morceaux gros comme des noiſettes, enſuite mettez-la ſur le feu dans une poële de fer, & remuez-la comme on a coutume de remuer le caffé que l'on brûle. Lorſqu'elle pren-

dra une couleur jaune, ce sera la marque qu'elle sera suffisamment calcinée: alors vous la tirerez de dessus le feu, & la broierez sur votre pierre de porphyre ou de marbre avec de l'huile grasse, donc nous allons donner la composition; & ainsi préparée à l'huile grasse, vous l'emploierez avec de l'huile de térébenthine, car tout ce qui a été broyé à l'huile grasse doit être employé à la térébenthine dont la propriété est d'étendre & de faire couler la couleur.

Donnez trois ou quatre couches de cette céruse sur ce que vous voulez peindre, comme table ou boiserie, & ayez attention d'en bien couvrir la surface : on ne donne une nouvelle couche que lorsque la précédente est seche; ce que l'on connoît en y portant le doigt, qui ne doit s'y attacher en aucune façon. Vos couches ainsi mises & bien séchées, vous aurez de la pierre de ponce réduite sur un marbre en poudre impalpable, & en prendrez avec un linge mouillé que vous tiendrez en forme de tampon d'une grandeur convenable; vous en frotterez modérément votre ouvrage, & le polirez entiérement. N'épargnez point l'eau dans cette opération, elle ne gâtera rien. C'est

après ce premier fond poli, qui porte auſſi le nom d'*apprêt dur*, que lon met à ſon gré la couleur. Voici maintenant la maniere de faire l'huile graſſe.

Mettez dans une bouteille de verre deux pintes d'huile de noix, enſuite une livre de plomb coupé par morceaux les plus petits qu'il eſt poſſible. Expoſez cette bouteille à l'ardeur du ſoleil l'eſpace de trois mois, dans la plus belle ſaiſon. Au bout de ce temps, pour connoître ſi elle eſt aſſez cuite, prenez-en avec un pinceau, que vous paſſerez ſur une vitre; & ſi elle ſeche auſſi-tôt, c'eſt une preuve qu'elle eſt faite; & vous la tirerez au clair dans d'autres bouteilles. Le même plomb pourra vous ſervir pluſieurs fois. Cette méthode eſt à la vérité un peu longue, mais auſſi elle eſt moins diſpendieuſe que d'autres, & l'huile graſſe eſt infiniment meilleure. Il s'agit maintenant d'enſeigner la compoſition des couleurs pour la menuiſerie.

Pour le *blanc*, broyez à l'huile graſſe de la céruſe, dans laquelle vous mettrez une pointe de bleu, afin de ſoutenir le blanc, qui jaunit avec le temps.

Pour le *verd*, ſur deux livres de céruſe, mettez une livre de verd de-gris ſimple. Cette couleur ſe poſe ordinaire-

ment sur une impression blanche ; & elle réussit encore mieux, si le fond poli est d'un gris fort clair.

Pour le second *verd*, prenez du verd de montagne, dans lequel vous ne mettrez de céruse qu'autant qu'il conviendra pour le faire clair ou foncé : vous broierez l'un & l'autre à l'huile grasse, & l'impression sera en gris clair.

Pour un troisieme *verd* : employez pour ce verd, qui sera plus beau que les autres, du verd-de-gris calciné, que vous tremperez à votre gré avec la céruse. On peut le broyer à la térébenthine comme à l'huile grasse, & alors on l'emploie au vernis ; mais en ce cas, la céruse veut être préparée à la térébenthine. L'impression sera toujours en gris clair.

Pour le *gris de lin*, broyez séparément de la lacque du bleu de Prusse, & du blanc de céruse ; après quoi vous composerez, avec ces trois couleurs, tel gris de lin qu'il vous plaira. L'impression sera encore en gris clair.

Pour le *bleu*. Cette couleur se fait avec le bleu de Prusse & de la céruse, plus ou moins, selon que l'on veut la nuance du bleu. Broyée à la térébentine & employée au vernis, elle sera

beaucoup plus belle : l'impreſſion ſera en gris. Il faut ſe ſouvenir que toutes les couleurs ſe broient ſéparément, enſuite on les mêle pour faire la teinte.

Pour la couleur de *bois de chêne*. Elle ſe fait avec de l'ocre de rut, & de la terre d'ombre : elle ſera plus claire ou plus foncée, ſelon que l'ocre de rut dominera plus ou moins. On broiera à l'huile graſſe.

Couleur de *bois de noyer*. Prenez du blanc de céruſe, de l'ocre de rut, & une pointe de noir : broyez le tout à l'huile graſſe.

Couleur de *marron*. Le rouge d'Angleterre & le noir d'ivoire font le marron foncé : il ſera plus clair, ſi l'on met du jaune à la place du noir. Broyez à l'huile graſſe.

Pour le *jaune*. Cette couleur ſe fait avec de l'ocre de Berry, que l'on dégrade autant que l'on veut avec du blanc de céruſe. Broyez toujours à l'huile graſſe, & employez à la térébenthine.

Pour le *jonquille* Prenez de l'orpin, que l'on mêle avec de la céruſe. Il y a trois ſortes d'orpin, dont les nuances ſont différentes ; mais il faut ſavoir, 1°. Que l'orpin ne ſe broie qu'à la térébenthine, pour s'employer au ver-

nis ; car autrement il auroit trop de peine à sécher ; 2°. Que cette couleur ainsi broyée, veut être employée sur le champ.

Pour le *rouge* imitant celui de la Chine. On le fait en tempérant le rouge d'Angleterre avec du vermillon. En fait de teintes, il est impossible, dans leur composition, de déterminer la quantité de couleurs qui y entrent; leur perfection dépend du coup d'œil de l'artiste.

Pour la couleur d'*or*. On la compose avec les trois sortes d'orpins dont nous venons de parler, avec un peu de blanc de céruse & une pointe de vermillon. Toutes ces couleurs seront broyées séparément, & le coup d'œil réglera ce mélange pour attraper la véritable couleur de l'or.

Voici pour l'application des couleurs. Lorsque vous aurez choisi votre couleur & fait votre teinte, vous en donnerez deux ou trois couches sur votre fond poli, de sorte qu'il en soit bien couvert. Il ne faut donner ces couches les unes après les autres que lorsqu'elles seront seches : c'est une patience qu'il est nécessaire d'avoir. On polira ensuite la couleur avec une pierre de ponce,

comme on a fait le fond poli ou apprêt dur, & l'on passera dessus trois ou quatre couches de vernis blanc ou brun. Quand le vernis est sec, on le polit avec la pierre de ponce. Pour que chaque couche seche plutôt, il faut mettre dans la céruse & les couleurs, de la couperose calcinée. On calcine la couperose en la mettant sur le feu dans une poële de fer. Elle y fond toute seule & bout : lorsqu'elle a cessé de bouillir, elle est suffisamment calcinée, & on la broie alors en poudre impalpable.

MOYEN *de peindre des figures en or & en argent sur divers petits meubles, comme boîtes, encognures, cabarets, paravents, & autres.* On prendra des papiers dorés & argentés, que l'on choisira selon ses idées & son goût; il en est de toutes sortes. Soit qu'on laisse les feuilles entieres, soit qu'on les découpe par morceaux pour faire des compartiments ou une suite de figures & d'ornements tels qu'on l'imaginera, on mettra le papier tremper dans du vinaigre l'espace d'un quart-d'heure, & non plus long-temps. Alors mettez une couche de vernis sur votre ouvrage, dans la place que vous voulez

que soit l'or & l'argent. Appliquez dessus votre papier trempé, l'or & l'argent en dessous, & passez pardessus fort légérement le manche d'un canif, ou autre morceau semblable. Ensuite enlevez le plus doucemeut qu'il vous sera possible votre papier, & vous verrez, avec une agréable surprise, que les figures & desseins d'or & d'argent sont restés attachés au vernis tels qu'ils étoient sur le papier, & conserveront le même brillant. Lorsque le tout est sec, on le couvre de deux couches de vernis, que l'on peut polir avec la pierre de ponce, selon la maniere cidessus indiquée.

MOYEN *de bronzer & dorer à l'huile.* Il faut pour cela avoir du mordant à l'huile ; or ce mordant se fait ainsi. Ayez un pot de terre vernissé & neuf qui contienne deux pintes ; rempliſſez-le à moitié de couleurs préparées à l'huile. Celles qui vous resteront des ouvrages que vous auriez faits, y seront très-propres, quand même il s'y seroit formé une peau dessus ; vous y mettrez aussi cette peau : ajoutez-y une pinte d'huile de lin, & un poisson de vernis commun. Alors mettez votre pot sur un feu médiocre, comme de la

petite braiſe. Cuiſez doucement ; & lorſque vous verrez votre matiere ou liqueur ſe réduire & être tarie d'un quart, comptez qu'elle ſera ſuffiſamment cuite. Retirez votre pot du feu, paſſez le tout, & mettez le mordant ainſi fait dans un autre pot de terre verniſſé pour vous en ſervir au beſoin : il ſe conſerve un an entier ſans s'affoiblir. Quand on veut s'en ſervir, on leve une partie de la peau qui ſe forme deſſus, on la rejette ſur l'autre, & on la remet dans ſon premier état, après que l'on a tiré ce que l'on vouloit. On ſe ſert de ce mordant pour bronzer & dorer à l'huile. Pour bronzer après qu'on a appliqué le mordant ſur la piece, on poudre pardeſſus le bronze tout ſec ; & en tenant un papier au-deſſous, on frotte la piece avec une broſſe neuve, afin de faire tomber le ſuperflu du bronze qui n'a point été arrêté par le mordant, pour qu'il ne ſoit pas perdu. Il n'eſt pas néceſſaire de paſſer aucun vernis ſur le bronze, mais il en faut paſſer ſur l'or que l'on a appliqué. Au reſte, on vend par-tout du vernis pour cet uſage, qui ſe nomme *vernis à l'or*. Il faut attendre que l'or ſoit parfaitement ſec, avant de donner la couleur de vernis. Lorſque le mor-

dant se trouve trop épais, on le rend plus coulant, en y mêlant un peu d'huile grasse.

MOYEN *de faire un beau bleu.* On le tire du barbeau ou bluet, qui se trouve en abondance dans presque tous les champs de bled, & que l'on peut cueillir pendant quatre mois de la belle saison, sans endommager le bled. Cette fleur a deux nuances bleues, l'une plus claire dans les feuilles extérieures, l'autre plus chargée dans le milieu de la fleur. On peut se servir de l'une & de l'autre, mais les feuilles du milieu produisent une couleur beaucoup plus belle : il faut le séparer des autres feuilles le jour même qu'on les a cueillies, ou au moins bientôt après. Quand on en aura amassé une certaine quantité, il en faut exprimer le plus de suc qu'on pourra, & y ajouter un peu d'alun; par-là on aura un bleu durable, transparent, d'une couleur très-éclatante, & qui ne le cede guere à l'*outre-mer*.

MOYEN *de faire le jaune de Naples.* Cette couleur est très utile; on l'emploie principalement dans la peinture sur l'émail, ainsi que sur la porcelaine. La composition de cette couleur a été long-

temps un secret, mais il a été découvert depuis peu. Voici comme on fait ce jaune. Prenez douze onces de belle céruse, deux onces d'antimoine diaphorétique, une demi-once d'alun calciné, & une once de sel ammoniac bien pur : toutes ces matieres étant bien pilées dans un mortier de marbre, & mêlées ensemble, on les met dans une capsule de terre à creuset, garnie de son couvercle ; on calcine le tout à un feu modéré, qui d'abord doit être fort doux, & qu'on augmente peu à peu, mais de maniere que la capsule ne devienne que d'un rouge obscur. Cette calcination dure environ trois heures, & au bout de ce temps, on trouve la matiere convertie en jaune de Naples. Si l'on veut que ce jaune soit plus doré, il faut augmenter la dose de l'antimoine & du sel ammoniac ; lorsqu'on veut qu'il soit moins fusible, on augmente la quantité de l'antimoine & de l'alun.

MÉTHODE *pour préparer une liqueur qui penetre dans l'intérieur du marbre, de maniere qu'on puisse peindre sur la surface des choses qui paroîtront aussi en dedans.* Prenez de l'eau forte & de l'eau régale, de chacune deux onces,

une once de sel ammoniac, deux dragmes du meilleur esprit de vin, autant d'or qu'on en peut avoir pour cent sols, & deux dragmes d'argent pur. Après vous être pourvu de ces matériaux, & avoir calciné l'argent, mettez-le dans une fiole, & ayant versé par-dessus les deux onces d'eau forte, laissez-le évaporer, vous aurez une eau qui donnera d'abord une couleur bleue, & ensuite une couleur noire. Calcinez pareillement l'or; mettez-le dans une fiole, & versant l'eau régale par dessus, mettez-la évaporer; ensuite versez votre esprit de vin sur le sel ammoniac, & le laissez aussi évaporer, vous aurez une eau de couleur d'or qui fournira différentes couleurs: vous pouvez extraire de cette façon beaucoup de teintures, de couleurs, par le moyen des autres métaux. Cela fait, à l'aide de ces deux eaux, vous pourrez peindre tout ce que vous voudrez sur du marbre blanc, de l'espece la moins dure, & renouveller pendant quelque temps la même figure des deux côtés. A l'égard de la peinture qui pénetre le marbre, cet art n'est point perdu en Angleterre, & il y a une femme dans la Province d'Essex qui s'en acquitte d'une maniere très-curieuse.

SUR LA *Peinture en paſtel. Nouvelle invention de peindre en paſtel, en cire ou à l'encauſtique.* On donne communément le nom de paſtel à une peinture réſultant de pluſieurs crayons, compoſés de différentes couleurs broyées & réduites en pâte avec de l'eau de gomme. Ainſi, peindre en paſtel n'eſt autre choſe que peindre avec ces couleurs qu'on mêle ſuivant les différentes teintes qu'on veut faire. Ces ſortes d'ouvrages, relativement à la délicateſſe & au peu de ſolidité des crayons, s'exécutent toujours ſur du papier dont le fond eſt déja, pour l'ordinaire, empreint de quelque couleur, & principalement teint en bleu tendre, appellé papier d'Hollande; mais comme ce papier bleu, malgré la gomme avec laquelle il a été préparé à la manufacture, eſt extrêmement ſujet à l'humidité, & que de ſa propre nature il eſt peu de durée, à moins qu'on n'ait l'attention de le conſerver ſous verre, ce ſera toujours un défaut irrémédiable attaché à la peinture en paſtel.

C'eſt à ces conſidérations qu'eſt due la découverte d'une nouvelle ſorte de peinture en paſtel, bien ſupérieure à celle qui eſt en uſage. Cette peinture eſt appellée paſtel en cire, & on en doit

la découverte à Mr. Réifftein, célebre Peintre Allemand : en voici le procédé. Au lieu de se servir de papier ou de parchemin pour le fond du tableau, on emploiera à cet usage une toile d'un tissu ferme & serré. Comme le grain de cette toile seroit nécessairement dans le cas d'émousser les crayons, on ne peut se servir de ceux qui font la base du pastel ordinaire : on en emploie d'autres qui ont plus de résistance ; en voici la composition. Quant à la toile, on commence, pour premiere préparation, par l'enduire d'une couche d'huile, puis, par le moyen d'un crible ou tamis bien fin, on répand également dessus toute la surface du tableau autant de verre en poudre que la toile en peut prendre. Cette poussiere de verre & cette huile forment dans peu, en se séchant, une espece de mastic ou de couche solide qui unit toute la surface de la toile, & lui donne beaucoup de solidité : lorsqu'elle est entiérement seche, c'est alors le temps de peindre sur cette surface avec les crayons les plus durs : en voici l'apprêt.

On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine ; on les met ensuite dans un vase de terre bien verniſſé, que l'on échauffe peu & à petit feu, &

lorſqu'elles ſont ſuffiſamment échauffées, on jette deſſus de la cire fondue, avec une certaine quantité de graiſſe de cerf: on doit ſur le champ remuer ce mêlange juſqu'à ce que le tout ſoit preſque refroidi; pour lors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la conſiſtance, on les jette dans de l'eau froide à meſure qu'ils ſont formés. Les couleurs les plus vives ou les plus foncées les unes que les autres, qui ſont celles avec leſquelles on forme les clairs & les ombres, doivent être préparées avec la ſeule graiſſe de cerf; elles en ſont plus tendres, & dès-là ſe manient avec beaucoup plus de facilité. Cette ſorte de peinture eſt, comme on voit, plus ſolide que le paſtel ordinaire, & elle eſt toute auſſi aiſée à manier que l'autre: cependant, il ſeroit à ſouhaiter que pour conſolider ce paſtel, dont la cire & la graiſſe de cerf ſont la baſe, & parvenir à le fixer, on fît uſage d'un mordant qui pût s'appliquer ſur ce nouveau genre de paſtel, & c'eſt ce qu'on n'a pas encore trouvé; mais le génie de quelque Artiſte pourra faire cette découverte.

Même maniere plus abrégée. Au lieu

de papier & de parchemin, on emploie une toile, parce qu'il faut pour les crayons plus de réſiſtance. On enduit cette toile d'une couche d'huile, & on en répand deſſus également, par le moyen d'un crible de verre en poudre: lorſqu'elle eſt entiérement ſeche, on peint avec les crayons les plus durs. Voici l'apprêt de ces crayons. On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine; on les met enſuite dans un vaſe qu'on échauffe à petit feu; & ſur ces couleurs ainſi préparées, on jette de la cire fondue, avec une certaine quantité de graiſſe de cerf: il faut bien remuer le tout juſqu'à ce qu'il ſoit preſque refroidi; alors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la conſiſtance, on les jette à meſure dans de l'eau froide. Les couleurs plus vives ou plus foncées que les autres, c'eſt-à-dire, celles qui ſervent à former les clairs & les ombres, doivent être préparées avec de la ſeule graiſſe de cerf; elles en ſont plus tendres & ſe manient mieux. Cette maniere de peindre a été imaginée depuis peu par le même Peintre Allemand.

MOYEN *de teindre en couleur d'or.* Après avoir teint d'abord votre ſoie,

laine, coton ou fil, en couleur jaune, prenez pour chaque livre une once de bois de fiſet ou de coupeaux de bois jaune, & la groſſeur d'une feve de potaſſe; faites-les bouillir pendant une demi-heure dans de l'eau, mettez-y enſuite votre ſoie, & retournez-la tant que la couleur ſoit à votre fantaiſie.

SECRET *pour donner à l'or une couleur belle & foncée.* Prenez trois onces de vitriol rouge calciné, deux onces de ſel ammoniac & une once de verd-de-gris; broyez le tout enſemble, & le tenez bien ſéchement: quand vous voudrez colorer votre or, humectez-le; jettez de cette poudre par-deſſus; faites-le réduire à pluſieurs repriſes, & tremper dans l'eau.

Pour colorer une vieille chaîne d'or & la rendre comme neuve. Prenez de l'urine, faites-y diſſoudre du ſel ammoniac, & faites bouillir dans cette compoſition la chaîne d'or, elle reprendra une couleur vive & brillante.

MANIERE *d'argenter le cuivre ou l'airain.* Prenez une once d'argent fin, du ſel gemme & du ſel ammoniac, de chacun ſix onces, & ſix onces de *fiel de*

verre ; battez l'argent bien mince, & faites-le diſſoudre dans une once d'eau forte, enſuite jettez-y un peu de ſel, l'argent ſe précipitera au fond ſous la forme d'une chaux blanche ; ôtez cette eau, & mettez-en de nouvelle ; répétez cette opération juſqu'à ce que la chaux d'argent ait perdu toute odeur d'eau forte ; ſéchez cette chaux d'argent, enſuite prenez les ingrédiens ci-deſſus, & broyez-les ſur une pierre nette : quand ils ſeront bien broyés, mêlez-les, & les broyez de nouveau avec la chaux d'argent, & ajoutez-y un peu d'eau juſqu'à ce que le mêlange reſſemble à une pâte épaiſſe : mettez cette pâte dans un vaiſſeau de terre net ; quand vous voudrez argenter, ayez ſoin que votre métal ſoit net & bien limé ; enſuite frottez-le avec la pâte ci-deſſus, & mettez-le ſur des charbons ardents : quand il a ceſſé de fumer, grattez-le bien, & le frottez encore avec la matiere d'argent ; faites la même opération une troiſieme fois, & votre métal ſera très-bien argenté.

POUDRE *pour argenter le cuivre ou l'airain en le frottant ſimplement avec le doigt.* Faites diſſoudre un peu d'argent dans de l'eau forte, ajoutez-y du

tartre & du sel ammoniac en quantité suffisante pour en former une pâte dont vous ferez de petites boules : faites sécher ces boules & les réduisez en poudre ; puis mouillant votre pouce, prenez un peu de cette poudre, & frottez-en le cuivre ou l'airain, vous lui donnerez une couleur d'argent.

Au reste, à l'exception du cuivre, & du cuivre bien pur, tous les autres métaux, comme le plomb, l'étain, le fer, sont d'une nature contraire à l'argent, & ne peuvent être mêlés ensemble ; & même à l'égard du cuivre, il ne faut pas mettre plus de cuivre que d'argent dans la composition, autrement l'argent perd sa blancheur, & n'est plus propre à être employé comme argent.

Pour polir & lustrer un ouvrage doré. Prenez deux onces de tartre, deux onces de souffre, & quatre onces de sel ; faites-les bouillir dans moitié eau & moitié urine ; trempez-y votre ouvrage doré, cette eau lui donnera un beau lustre.

SECRET *pour dorer l'argent de la maniere la plus parfaite.* Prenez du *crocus veneris*, ou safran de Vénus, &

du vinaigre ; ajoutez-y du vif-argent, & faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils acquierent la conſiſtance d'une pâte ; frottez-en l'argent que vous voulez dorer, il deviendra d'une couleur d'or rougeâtre, ce qui n'arrive point quand on fait cette opération avec du vif-argent ſeulement, car alors la dorure paroît pâle. C'eſt un ſecret fort curieux : on peut dorer ſur cette pâte avec de l'or en feuille, au lieu que ſans cela il faudroit qu'il fût broyé : elle fait paroître la dorure forte, & d'une couleur foncée.

Pour donner à l'or une couleur forte. Prenez une livre de cire vierge, une once & demie de ſafran de Vénus, du ſel ammoniac, du verd de terre fin & de l'alun, de chacun une once, une demi-once & un gros de craie rouge, du ſafran de Mars & de la tuthie, de chacun une demi-once, & deux dragmes de ſalpêtre ou de ſel de pierre ; mêlez enſemble tous ces ingrédiens, & après les avoir pulvériſés, remuez le tout, & y verſez votre cire fondue ; cette compoſition, étalée ſur l'ouvrage doré que l'on fait recuire, donnera à l'or une beauté ſurprenante.

Ou bien prenez quatre onces de cire

vierge, trois quarts d'once de verd de terre, une demi-once de plaque de cuivre, une demi-once de craie rouge, & un quart d'once d'alun ; fondez la cire, jettez-y les autres ingrédiens bien pulvérisés, & remuez bien le tout ensemble ; ensuite laissez refroidir le mêlange, & formez-en des bâtons ronds, comme les bâtons de cire à cacheter ; quand vous aurez besoin de vous en servir, faites d'abord chauffer votre or, & frottez-en toute la surface avec cette cire ; ensuite faites-le recuire au feu, & passez-le promptement à travers de l'eau bouillante & du tartre, votre or acquerra une couleur foncée.

AUTRE *moyen de nettoyer l'or & l'argent, comme broderies, étoffes d'or, tabatieres, &c.* Il ne faut point du tout se servir de liqueurs alkalines, comme seroit une dissolution de savon pour nettoyer les galons, les broderies, ni le fil d'or tissu avec la soie, car elles en mangent la couleur ; mais on peut faire revivre parfaitement le lustre d'or en le frottant avec une vergette douce, trempée dans l'esprit de vin chaud, lorsque les matieres d'or ou d'argent ne sont pas trop usées. Entre tous les liquides, il n'y en a point d'autre qui

ait une activité suffisante pour détacher la matiere qui fait la saleté, sans porter préjudice à la soie.

ESTAMPES. *Maniere de blanchir les estampes, & de leur rendre leur premier lustre.* Il faut faire une petite lessive avec des cendres de sarment de vigne: ces cendres sont les meilleures, & ne doivent pas être mêlées avec d'autres; on doit observer que la lessive ne soit pas trop forte; un boisseau de cendres suffira pour quatre seaux d'eau de riviere: on fera bouillir le tout dans une chaudiere sept à huit heures, après quoi on laissera reposer cette lessive, & on couvrira la chaudiere avec un linge: quand cette lessive aura reposé dans cet état l'espace de sept à huit jours, on la tirera à clair par inclination.

On liera ensemble toutes les estampes que l'on veut nettoyer avec une ficelle entre deux cartons, de maniere cependant à n'être pas trop serrées, afin que la lessive puisse les pénétrer toutes: on les mettra bouillir un bon quart-d'heure dans cette lessive; on les retirera ensuite, & après en avoir détaché la ficelle, on les mettra sous une presse, avec laquelle on les compri-

mera bien fort pour en faire ſortir la leſſive qui ſera impregnée de leur craſſe : on les laiſſera ſous la preſſe pendant un quart-d'heure, au bout duquel on les remettra encore bouillir un quart-d'heure en les renouant avec une ficelle, après quoi on les remettra ſous la preſſe : enſuite on les mettra dans un autre chaudron plein d'eau de riviere bouillante ; après les avoir liées, on les y laiſſera pendant un quart-d'heure ; après cela, on les mettra deux fois dans de l'eau d'alun pour leur donner du corps & réparer ce que le papier pourroit avoir perdu de colle : lorſqu'elles ſeront ainſi leſſivées, on les étendra ſur des ficelles, attachées de deux à deux avec une épingle ou une petite fourchette de bois ; on les tournera en dedans vis-à-vis l'une de l'autre, pour les garantir de la pouſſiere, & c'eſt ainſi qu'elles ſecheront parfaitement.

AUTRE *moyen de blanchir les eſtampes.* Cette opération ne ſe doit faire qu'à la chaleur du ſoleil ; plus il eſt chaud, plus elle eſt prompte : ainſi les mois de Juin, de Juillet & d'Août, ſont les plus favorables. On prend une table ou des planches, on attache des

petits cloux des deux côtés, on y passe des fils en travers, afin d'empêcher que le vent n'enleve les estampes ; on étend ensuite du papier, de crainte que les pores du bois venant à s'ouvrir, ne communiquent à l'estampe la rousseur de l'eau qui s'y attracheroit, & qui seroit plus difficile à ôter que les taches d'huile. Il n'est pas nécessaire qu'il y ait plusieurs feuilles de papier les unes sur les autres, il suffit que la table ou les planches en soient entiérement couvertes : on y placera les estampes sur lesquelles on veut faire l'opération, & on versera dessus de l'eau bouillante. Il faut avoir l'attention d'en verser partout ; & comme il y a des endroits où les estampes se recoquillent, & que les plus élevées se sechent plus vîte, on aura une petite éponge fine, & on se servira de l'eau qui est dans le creux des estampes pour en mouiller les endroits qui se sechent : après avoir versé trois ou quatre fois de l'eau bouillante, on s'appercevra que le roux ou le jaune de l'estampe s'attachera dessus. Il ne faut point s'en inquiéter ; plus les estampes blanchiront, plus cette espece de rouille augmentera. Quand les estampes seront blanchies, on les mettra dans un vaisseau quarré de cuivre ou

de bois de la capacité de la plus grande estampe ; on versera dessus de l'eau bouillante, & on couvrira le vaisseau avec du linge ou quelque étoffe pour bien conserver la chaleur : au bout de cinq ou six heures, cette rouille se détache & s'évapore dans l'eau. Il faut observer, avant de verser cette derniere, d'étendre sur les estampes déja mouillées, une feuille de fort papier blanc, de crainte que l'eau bouillante ne les déchire : cela fait, on les étendra sur des cordes pour en exprimer l'eau, & quand elles seront à moitié seches, on les mettra dans des feuilles de papier ou entre des cartons, qu'on chargera de quelque chose de pesant pour qu'elles ne se recoquillent point. Il faut que les estampes soient bien rousses ou bien jaunes pour être deux jours à blanchir, car elles blanchissent ordinairement dans un jour : la même opération ôte toute sorte de taches d'huile, mais alors il faut y employer plus de temps. Celles de l'huile, dont les Peintres se servent, sont les plus difficiles à détacher : on a alors la précaution de ne point exposer le côté de la gravure, & on tourne l'estampe, de crainte que l'ardeur du soleil n'en enleve la fleur.

MOYEN *de transporter une estampe sur un verre, de façon que tous les traits y restent, & que le papier s'en enleve entiérement.* Moins il y a de temps qu'une estampe est imprimée, mieux elle produit l'effet dont il s'agit, parce que le noir n'étant pas encore parfaitement sec, se sépare du papier plus facilement; mais quoiqu'il y ait déja du temps qu'elle est imprimée, on s'y prend de la maniere suivante.

On doit mettre la taille-douce que l'on veut faire passer du papier sur le verre dans un bassin; on verse de l'eau chaude dessus, & on la laisse tremper pendant une demi-heure: au bout de ce temps on la retire, & on l'étend sur un linge blanc, afin qu'il en attire l'eau: en attendant que cela se fasse, on prend de la térébenthine claire de Venise, & on la fait chauffer sur un petit feu de braise: après avoir fait en même temps chauffer un peu le verre destiné à recevoir les figures de l'estampe, on étend la térébenthine dessus avec un pinceau de poil, en prenant garde de l'en trop charger.

Le verre étant ainsi préparé, on l'applique sur l'estampe, qu'ensuite on presse de tous côtés pour qu'elle prenne bien par-tout. Afin que la térébenthine

s'endurciſſe bien, on place le verre ſur un feu qui ne renvoie qu'une petite chaleur ; enſuite on fait de nouveau bien imbiber le papier, & après on le frotte avec les doigts. C'eſt par ce frottement qu'il s'enleve par rouleaux ; mais il faut dans toute cette opération beaucoup de patience & d'attention, ſi l'on ne veut pas enlever les traits de l'eſtampe avec le papier. Quand on a bien réuſſi, on enduit la figure qui reſte ſur le verre de térébentine claire, ou d'un vernis, & on la couvre d'une mince feuille d'or, d'argent ou de métal battus. Le métal paroiſſant alors au travers du verre, il ſemble que l'eſtampe ait été imprimée ſur de l'or ou ſur de l'argent. On peut encore peindre les figures tranſportées de toutes ſortes de couleurs. Le tout étant fait ainſi, on peut aiſément cacher l'artifice, en enduiſant le dos de la nouvelle eſtampe d'une ſimple colle ou d'un blanc d'œuf, & le couvrant d'une poudre quelconque.

MÉDAILLE. *Secret pour tirer exactement ſur du papier l'empreinte d'une médaille.* On commence par en faire une empreinte la plus nette qu'il eſt poſſible, avec la meilleure cire à cacheter,

On coupe autour de cette empreinte, avec la pointe d'un canif ou avec des ciseaux bien fins, toute la cire qui la déborde. On prend de l'encre dont se servent les Imprimeurs en taille douce, & avec un pinceau un peu délié, on porte un peu de cette encre sur les lettres, & dans les creux que forme le relief de la médaille. Il faut ensuite passer le doigt nud, ou couvert d'un linge serré, sur la surface de l'empreinte, jusqu'à ce qu'elle soit bien nettoyée, & qu'il ne reste plus de noir que dans les lettres & dans les autres creux. On frotte après cela un doigt sur du blanc bien doux, comme le lait de chaux dont on se sert en Hollande & en Angleterre pour blanchir les murs, & on le passe légérement sur l'empreinte, pour achever de la nettoyer & de la sécher. On a tout prêts quelques morceaux de papier un peu plus grands que la médaille, qui ont été trempés dans l'eau, mais dont l'eau doit être un peu exprimée : on applique un de ces papiers sur l'empreinte ; & derriere le papier, on met trois ou quatre morceaux de flanelle de la même grandeur. Pour transporter l'empreinte sur le papier, on a deux plaques de fer bien unies, environ de deux pouces en

quarré, & d'une épaiſſeur ſuffiſante, afin qu'elles ne ſe courbent pas. On place l'empreinte de cire au milieu d'une de ces plaques, avant d'y appliquer le papier & la flanelle, & l'on met l'autre plaque deſſus. Après avoir levé les deux plaques enſemble, on les met bien également dans une petite preſſe à la main à deux vis : on ſerre alors les deux vis, & on les force même avec un coup de marteau. En ouvrant la preſſe, on trouve ſur le papier une belle empreinte. Si par haſard il y manquoit quelque choſe, il eſt aiſé de la réparer, quand le papier eſt ſec, avec un petit pinceau & de l'encre de la Chine.

TABLEAUX. *Moyen de faire revivre les couleurs des tableaux noircis.* Pour faire revivre les tableaux, en ôter tout le noir, qui ſouvent cache une partie des figures, & enfin les rendre parfaitement neufs, & comme s'ils ſortoient de la main du Peintre, il faut mettre derriere le tableau, ſur la toile, une couche de la compoſition ſuivante.

Prenez de la graiſſe de rognon de bœuf, deux livres.

De l'huile de noix, une livre.

De la céruſe broyée à l'huile de noix, une demi-livre.

De la terre jaune broyée auſſi à l'huile de noix, une once.

Faites fondre dans un pot votre graiſſe ; & quand elle ſera tout-à-fait fondue, vous y mêlerez l'huile de noix, & enſuite la céruſe & la terre jaune : vous remuerez enſuite avec un bâton, pour bien faire mêler toutes les drogues, & vous vous ſervirez de cette compoſition tiede.

Elle a la vertu de conſerver les tableaux, de diſſiper petit à petit tout le noir, & de les rendre toujours plus beaux en vieilliſſant, ſans que jamais ils puiſſent ſe gâter dans la ſuite.

TEINTURE. *Maniere de teindre en rouge le bois blanc & le ſapin. Voici un moyen qui n'eſt ni diſpendieux ni embarraſſant.* Ayez un grand panier ou baquet percé dans ſon fond de pluſieurs petits trous, rempliſſez-le de crotin de cheval, & mettez un ſecond baquet ou autre vaiſſeau non percé ſous ce premier, afin de recevoir l'eau qui tombera du crotin à meſure qu'il ſe pourrira. S'il eſt trop lent à ſe pourrir, aidez-le, en l'arroſant d'urine de cheval, mais légérement & de temps en temps. C'eſt avec cette eau ſimple que vous donnerez à vos bois la couleur rouge,

en les frottant avec une broſſe. Deux couleurs ſuffiront, non ſeulement pour les peindre au dehors, mais encore pour les pénétrer de 4 à 5 lignes ; de ſorte que, ſi l'on donne ces deux couches lorſque l'ouvrage n'eſt encore que dégroſſi, l'ouvrier pourra l'achever & le polir, ſans crainte de découvrir la couleur naturelle du bois. Au reſte, on ne doit pas raſſembler différemment les bois blancs, car ils ne recevroient pas la même teinte de couleur, à cauſe de la differente nature & de l'âge du bois. C'eſt ainſi que le ſapin qui eſt veiné, préſentera un rouge marbré & ondé ; d'autres l'auront de couleur de roſe, de pourpre : la planche vieille prendra une autre couleur que la planche neuve. Voilà pourquoi ceux qui uſeront de cette recette, ne doivent pas employer les bois ſans diſcernement, afin d'éviter des variétés choquantes.

MANIERE *de teindre la laine & la ſoie en belle couleur de feu.* Prenez d'abord, pour chaque livre de ſoie, quatre poignées de ſon de froment, que vous mettrez dans deux ſeaux ; faites-le bouillir, & laiſſez-le repoſer toute la nuit dans une tinette. Enſuite prenez la moitié de cette eau, mettez-y une livre

d'alun, un quarteron de tartre rouge réduit en poudre fine, & une demi-once de gurgumi auſſi en poudre : mettez-les bouillir enſemble, & remuez-les bien avec un bâton. Quand ils auront bouilli pendant un quart-d'heure, ôtez la chaudiere de deſſus le feu, mettez-y la ſoie, & couvrez-la exactement, pour empêcher la vapeur de s'en échapper. Laiſſez le tout dans cet état pendant trois heures : enſuite rinſez votre ſoie dans l'eau froide, battez-la, tordez-la ſur une cheville de bois, & faites-la ſécher ſur des cordes.

Prenez enſuite un quarteron de noix de galle, pulvériſez-la bien, & mettez-en la poudre dans un ſeau d'eau de riviere. Faites-la bouillir pendant une heure, après quoi vous ôterez la chaudiere de deſſus le feu ; & quand vous pourrez y ſouffrir la main ſans vous brûler, vous y mettrez votre ſoie, & après l'y avoir laiſſée pendant une heure, vous la retirerez pour la faire ſécher. Quand la ſoie ſera ſeche, & que vous voudrez la teindre en cramoiſi, peſez, pour chaque livre de ſoie, trois quarts d'once de cochenille, que vous réduirez en poudre fine, & paſſerez par un tamis de ſoie. Enſuite vous la mettrez dans le ſeau avec le reſte de la

leſſive ; & ayant bien mêlé le tout, vous le ferez bouir dans une chaudiere que vous couvrirez exactement, pour empêcher qu'il n'y tombe de la pouſſiere. Pour lors mettez-y deux onces & demie de tartre en poudre, avec trois quarterons de mêlange : faites-les bouillir pendant un quart-d'heure, enſuite ôtez-le de deſſus le feu. Laiſſez-le refroidir un peu ; mettez-y votre ſoie, & remuez-la bien avec un bâton, pour empêcher que la couleur ne s'y applique par place, & tordez-la quand elle ſera froide. Si la couleur ne vous paroît pas aſſez foncé, remettez la chaudiere ſur le feu, faites-la bouillir ; & lorſqu'elle ſera redevenue tiede, recommencez à y tremper votre ſoie : enſuite ſuſpendez-la à une cheville de bois attachée mur, tordez-la, & frappez deſſus avec un battoir. Quand elle ſera ſeche, rinſez-la dans la leſſive chaude où vous aurez fait diſſoudre une demi-once de ſavon de Neuwcaſtle, ou de tout autre ſavon eſtimé, pour chaque livre de ſoie ; enſuite rincez-la dans de l'eau froide. Etendez les écheveaux de ſoie crue ſur une cheville de bois ; & après les avoir bien tors & battus tout au tour, mettez-les ſécher.

AUTRE *maniere de teindre la soie en cramoisi.* Prenez une demi-once de bon vitriol romain, une once de tartre, & un quart-d'once d'esprit de vitriol; pulvérisez le tout, mettez-le dans un vase d'étain, & versez pardessus autant d'eau qu'il en faudra pour teindre la quantité d'une demi-once de soie. Quand le mêlange est prêt à bouillir, jetez-y votre soie, que vous aurez fait bouillir auparavant dans du son. Quand elle aura bouilli une heure ou deux dans le mêlange, ôtez-la & la tordez, puis ajoutez à la liqueur une demi-once de cocheni le en poudre, & soixante gouttes d'esprit de vitriol. Le tout étant prêt à bouillir, remettez-y votre soie, & la laissez tremper pendant quatre heures: après quoi, prenez de l'eau claire, dans laquelle vous jetterez un peu d'esprit de vitriol; rinsez-y votre soie, & retirez-la ensuite pour la faire sécher à l'ombre sur des perches. Elle sera d'une couleur éclatante: mais si vous voulez que le cramoisi soit foncé, prenez, pour rinser votre soie, de l'esprit de sel ammoniac, au lieu de l'esprit de vitriol.

Choses à observer sur cette sorte de teinture. 1°. Il faut que la chaudiere soit

faite d'un bon étain, pur, & exempt de toute matiere grasse.

2°. Il faut y mettre le tartre préparé lorsque l'eau est tiede.

3°. Si on veut teindre de la laine filée ou estame, on peut la mettre dans la chaudiere dès qu'elle commence à bouillir, & l'y laisser pendant deux heures.

4°. Quand elle a bien bouilli, ôtez-la, & la rinsez; nettoyez la chaudiere, & mettez-y de l'eau pour le second bouilli.

5°. Ce second bouilli se fait de la même maniere que le premier, ensuite mettez-y de la cochenille réduite en poudre; & après l'avoir fait bouillir fortement, remuez bien le tout.

6°. Après avoir bien lavé & nettoyé la soie ou la laine dans la premiere lessive, on la met sur un dévidoir, que l'on tourne continuellement, pour empêcher que les couleurs ne s'y attachent par place.

7°. Quand la couleur est à votre fantaisie, ôtez la laine, lavez-la, & rinsez-la bien, & suspendez-la dans une chambre à l'ombre & à l'abri de la poussiere.

VERNIS. *Moyen de faire un beau ver-*

nis. Prenez de la térébenthine, de l'eſprit de térébenthine, de la poix réſine, autant de l'un que de l'autre. Mêlez le tout enſemble, après avoir fait fondre la poix ſéparément, pour la paſſer au travers d'un linge, puis jetez-la avec leſdites drogues, auxquelles vous ferez prendre un bouillon. Vous l'appliquerez enſuite ſur ce que vous voudrez vernir. Vous laiſſerez le pot dans lequel ſera le vernis, ſur un réchaud pendant que vous vous en ſervirez : mais vous ne l'emploierez qu'après avoir mis trois couches de colle forte bien claire, faite avec des oreilles, leſquelles vous ferez bouillir, avant de vous en ſervir pour faire la colle, avant de les nettoyer. Pendant que le vernis eſt ſur le feu, vous pourrez y ajouter de l'eſprit de vin, ſelon la quantité proportionnée aux drogues.

VERNIS DE LA CHINE. *Maniere de faire un vernis de la Chine appliquable ſur le bois & autres ouvrages.* Ayez une bouteille de verre blanc bien tranſparente, qu'elle ſoit bien nette & bien ſeche. Mettez-y une livre d'eſprit de vin, le plus clair que vous puiſſiez trouver : empliſſez-en la bouteille juſqu'aux deux tiers, c'eſt-à-dire qu'il reſte un

tiers

tiers vuide. Mettez dans cet esprit de vin deux onces de bonne gomme lacque en grain, qui soit réduite en poudre impalpable, & la même quantité de sandaraque bien choisie & pareillement réduite en poudre. Bouchez bien la bouteille, & laissez le tout infuser au soleil. Il est essentiel que cette infusion se fasse à une chaleur telle que celle du soleil, & que la composition soit toujours au moins tiede, parce qu'une plus grande chaleur feroit casser la bouteille; remuez-la de temps à autre. Vous connoîtrez quand vos gommes seront entiérement dissoutes, lorsqu'elles ne feront plus de sédiment: alors retirez votre bouteille, & mettez-la dans un lieu sec à l'ombre pendant plusieurs jours, & quand vous verrez que votre composition se partagera en deux, la partie supérieure d'un clair parfait, & l'intérieure plus opaque. Vous préparerez une autre bouteille de gros verre, que vous nettoierez, & que vous laisserez sécher, ensorte qu'il n'y reste aucune humidité ni fraîcheur, aucune taches ni corps étrangers: vous en serez plus assuré, si vous prenez des bouteilles neuves. Versez doucement par inclination toute la partie claire de votre composition dans votre bouteille

préparée ; ce ſera votre vernis : mais ne verſez que ce qu'il y a de plus clair, ſi vous voulez que votre vernis ſoit parfait, & bouchez bien exactement votre bouteille, & tout de ſuite remettez deux onces d'eſprit de vin ſur votre marc. Bouchez la bouteille, remettez-la au ſoleil, & faites le reſte comme ci-devant, vous en tirerez encore du vernis de la même qualité. Vous pourrez faire la même choſe une troiſieme fois, en ajoutant ſur le marc une once d'eſprit de vin, & paſſant le tout à la chauſſe, vous aurez un vernis, de cette troiſieme opération, que vous mettrez à part, qui ſera plus commun, mais auſſi bon que le meilleur dont on faſſe communément uſage ſur les lambris. On répétera cette même opération autant de fois qu'on le jugera à propos, & juſqu'à ce qu'on voie qu'on a aſſez de vernis pour faire ce qu'on veut : ou bien on peut en faire pluſieurs bouteilles à la fois, ou faire cette préparation dans des vaiſſeaux plus grands, en augmentant les doſes à proportion, mais toujours en obſervant de laiſſer un eſpace vuide dans la bouteille, où ſe fera la diſſolution des gommes pour ne la point caſſer. Une regle générale, c'eſt de tenir toujours les bouteilles

bien bouchées, tant celles qui contiennent la compoſition, que celles qui contiennent le vernis qu'on veut garder pour l'uſage, car un vernis éventé s'épaiſſit, brunit, & devient moins brillant: pour l'employer même, on n'en verſe que peu à peu dans une taſſe pour l'appliquer à l'inſtant.

Au défaut du ſoleil, vous pourrez faire votre diſſolution dans un four encore chaud, lorſque l'on a retiré le pain, & que le four eſt entiérement vuide; ou dans une cruche à grande ouverture qui ſoit vuide, où vous ſuſpendrez votre bouteille pour y faire votre diſſolution, en approchant cette cruche vuide à une certaine diſtance du feu, afin que la compoſition ne prenne qu'une chaleur tiede. Vous recouvrez votre cruche, après que vous y avez ſuſpendu votre compoſition, pour y conſerver cette chaleur tiede. Cependant le ſoleil eſt toujours plus avantageux, à cauſe de l'égalité de la chaleur.

MANIERE *d'employer ce vernis.* Pour bien employer le vernis, il faut un endroit propre, expoſé au ſoleil; il faut auſſi que le vernis ſoit tiede, que le bois ou autre matiere à vernir ait le même degré de chaleur pour réuſſir,

& qu'il ne s'introduise dans l'endroit aucun air froid ni poussiere : la raison, c'est que, si le vernis s'applique étant froid, ou sur une matiere froide, ou qu'il y ait de la poussiere, il se ternit & devient farineux dès qu'il est employé, & qu'en trempant plusieurs fois le pinceau dans le vernis froid, il devient trouble, il s'y forme des grumeleaux qui s'attachent au pinceau, & qui rendent mal le vernis sur les endroits où on l'applique ; car sa beauté consiste à être brillant, uni, point écaillé ni farineux. Le défaut de chaleur & la moindre mal-propreté y sont contraires. Il faut peu charger le pinceau, afin que le vernis n'ait pas le temps de refroidir, & que l'ouvrage en soit plus net. C'est par cette raison qu'il est nécessaire de tenir extrêmement propres les pieces qu'on veut vernir. Les pinceaux doivent être gros à proportion que l'ouvrage peut le comporter : dans un ouvrage uni, un gros pinceau convient ; dans ceux où il y a des inégalités, comme des moulures & des reliefs, il faut des pinceaux plus petits, pour rechercher dans tous les recoins & les enfoncements.

On peut encore suppléer au défaut du soleil pour l'emploi du vernis par

une étuve, ou le dessus d'un four, pourvu que le vernis & ce qu'on veut vernir aient le degré de chaleur suffisant. On conçoit sans doute que, si on n'applique pas le vernis immédiatement sur des matieres polies, mais sur de la peinture, de la dorure, bronze, découpures, qui ne doivent pas moins avoir un certain poli, il faut attendre que tout cela soit sec avant que d'y mettre le vernis, autrement on gâteroit tout. Il ne faut pas laisser sécher les pinceaux sans les avoir essuyés avec un petit linge fin & propre, pour s'en servir une autre fois. S'il arrive que le vernis se soit séché sur les pinceaux, il faut les mettre tremper quelque temps dans l'esprit de vin avant de les essuyer.

VERNIS. *Composition d'un vernis pour les parquets des appartements.* Prenez demi-livre de gomme arabique, un quarteron de sandaraque, deux onces de gomme-gutte, un quarteron de gomme-lacque, une livre de gomme d'Absom, avec une pinte d'esprit de vin.

Mettez le tout ensemble dans un pot de terre verniſſé à pouvoir aller au feu, & qui ne soit pas trop poreux : bouchez

bien ce pot, & remuez-le en le ſecouant avec la main, juſqu'à ce que les gommes ſoient fondues; mettez-le enſuite ſur un feu qui ne ſoit pas trop violent, de crainte que l'eſprit de vin ne s'y enflamme; laiſſez bouillir doucement le tout l'eſpace de dix minutes, qui eſt un temps ſuffiſant pour que la compoſition ſoit bien faite, après quoi on la paſſera par une étamine.

Cette compoſition doit s'appliquer toute chaude & légérement, ſur le plancher ou parquet, afin qu'elle y prenne mieux; mais on aura ſoin auparavant de bien nettoyer ce parquet de toute ordure & pouſſiere, & pour cela de le bien laver: il faut le laiſſer bien ſécher enſuite, autrement le vernis ne réuſſiroit pas bien. Il faut auſſi donner au vernis un temps ſuffiſant pour bien ſécher: c'eſt pourquoi c'eſt en été qu'il convient de faire cette opération. On ne doit point marcher ſur ce vernis qu'on n'y ait mis de la cire, & on ne doit point y mettre de la cire qu'il ne ſoit bien ſec. Tout le monde ſait comment on cire un parquet: la cire conſerve le vernis & rend le parquet luiſant; mais il ne faut pas mettre le vernis ſur la cire, car il ne prendroit pas. Le vernis ne s'emploie que ſur les parquets ou planches de bois.

Si on veut mettre plusieurs couches de ce vernis les unes sur les autres, après qu'elles seront bien seches, il faudra les bien polir ; il n'y aura rien de plus beau, ni qui rendra le bois plus brillant. Les autres boiseries des appartements peuvent être également vernies comme les parquets, & on peut, si l'on veut, les faire différentes, en ajoutant dans le vernis telles couleurs que l'on voudra pour en faire des fonds différents : cela produira un effet merveilleux ; mais il faut toujours que les couleurs qu'on emploie tirent sur le brun plus que sur le clair, à cause des gommes-gutte & lacque, qui sont par-elles-mêmes une couleur de bois tendre.

IVOIRE. *Maniere de blanchir parfaitement l'ivoire.* Ayez un petit cuvier proportionné à la piece ou à la quantité de pieces d'ivoire que vous voulez blanchir, & semblable à ceux où l'on fait la lessive, c'est-à-dire, ayant un trou dans son fond, où l'on met un bouchon de paille ou une canule, & son couvercle. Dans ce cuvier, on met une pierre de chaux vive, & environ un quarteron de cendres de brandevinier, l'espece de tartre qui se forme au fond des alembics ou chaudieres où l'on dis-

tille l'eau-de-vie. Il eſt cenſé que la quantité de ces deux matieres doit ſe régler ſur celle de l'ivoire qui eſt à blanchir ; on met enſuite l'ivoire dans le cuvier, qui ne doit point toucher à la chaux vive, parce qu'infailliblement elle le feroit lever par écailles. Pour cet effet, on diſpoſe dans le cuvier quelques bâtons en travers qui ſoutiennent la pierre en l'air ; on verſe enſuite de l'eau ſur la chaux, froide d'abord, puis tiede, chacune à pluſieurs repriſes, comme on fait pour le linge, & enfin bouillante. L'ivoire doit baigner dans l'eau : il faut tenir toujours le cuvier couvert exactement, ſoit avec ſon couvercle, ſoit avec du linge aſſez épais, pour empêcher la fumée d'en ſortir, car c'eſt cette fumée qui fait toute l'opération, & qui détache la craſſe la plus enracinée. Lorſque vous jugez que votre ivoire eſt aſſez blanchi, vous le tirez du cuvier, & vous le broſſez avec une broſſe un peu rude, trempée dans l'eau fraîche ; alors vous voyez diſparoître toute la ſaleté, & l'ivoire devenir du plus beau blanc dont il ſoit ſuſceptible : cette méthode eſt infiniment plus ſûre que de la roſée de Mai, qui eſt ſujette à quantité d'inconvénients ; notez que ſi la piece

d'ivoire étoit attachée à un cerceau de bois ou autre corps, il faut l'en détacher pour faire cette opération.

EAU ROSE. *Maniere facile de faire de l'eau rose.* Il ne faut pour cela ni fourneau ni alembic. Prenez simplement une terrine ; mettez-y de l'eau avec autant de feuilles de roses que vous le jugerez à propos, après quoi vous verserez par-dessus deux ou trois gouttes d'esprit de vitriol ; elles suffiront pour communiquer à l'eau non seulement les couleurs, mais encore l'odeur des roses.

FAYANCE. *Moyen de rendre la fayance moins fragile, & préserver son émail de toutes gersures.* Lorsque l'on a acheté de la fayance, il faut, avant de s'en servir, la mettre dans un chaudron avec de l'eau qui la surnage : les pieces seront disposées de telle sorte que l'eau les baignera de tous côtés, c'est-à-dire, qu'on les placera un peu penchées sur le côté, & l'on mettra entr'elle des petits morceaux de bois qui les sépareront & les empêcheront de se toucher ; ensuite on jettera dans l'eau beaucoup de cendres, mais de cendres de bois neuf ou flotté, avec cette différence

qu'il en faudra une plus grande quantité de celles-ci que des premieres, parce que le bois flotté a beaucoup moins de sels que le bois neuf; mais il est bon d'avertir que les cendres de charbon ne valent rien pour cela: les cendres étant mises, on placera la chaudiere ou le chaudron sur le feu, & on fera chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle bouille; on entretiendra cette ébullition pendant une heure & demie, & même deux heures, après lesquelles on retirera la chaudiere, & on laissera refroidir le tout ensemble. Il ne faut pas une grande physique pour comprendre que les sels des cendres, dissous dans l'eau, s'incrustent par l'action du feu dans les pores de la fayance, la rendent ainsi plus compacte, & lui donnent une solidité qu'elle n'avoit pas: ces mêmes sels fortifient la continuité de l'émail, & par ce moyen, le préservent de toute fêlure. On peut assurer que ceux qui prendront cette précaution, recueilleront avec plaisir le fruit d'une peine bien légere.

MANIERE *de faire des tablettes blanches pour écrire dessus avec une aiguille ou stylet d'argent.* Prenez du plâtre de Paris le plus fin; détrempez-le avec de

la corne de cerf ou toute autre colle, & ayant étendu votre parchemin bien uniment sur un chassis, enduisez-le de ce mêlange par les deux côtés ; quand il est sec, grattez & adouciſſez-le comme auparavant ; ensuite prenez de la céruse, broyez-la bien fine avec de l'huile de lin qui a bouilli ; appliquez-en une couche fort unie sur votre parchemin avec un pinceau, & mettez-le sécher à l'ombre pendant cinq ou six jours ; quand il est sec, passez-y légérement une éponge humide ou un linge mouillé pour le rendre encore plus uni, & laissez-le sécher entiérement jusqu'à ce qu'il soit en état de pouvoir servir : pour lors, coupez vos tablettes de la grandeur que vous voudrez avec un instrument bien tranchant, & reliez en les feuillets en livre, à la couverture duquel vous placerez le stylet ou aiguille d'argent.

AUTRE *maniere pour écrire avec une aiguille de laiton.* On fait en Allemagne de petits livres composés de feuilles couvertes de bitume ou vernis, sur lequel on peut écrire avec une aiguille de laiton, & effacer ensuite l'écriture avec un linge un peu mouillé. Voici la maniere de les faire. Prenez du plâtre

passé par un tamis très-fin, incorporez-le avec de la colle d'Allemagne, & couvrez-en la planche ou le papier; lorsqu'il sera sec, ratissez-le pour le bien unir, & recouvrez le plâtre comme la premiere fois. Cette seconde couche étant seche, on en donnera une de céruse bien broyée avec de l'huile de lin cuite; mais il faut que cette couche soit légere, la bien unir avec le doigt, & la laisser sécher à l'ombre cinq à six jours; on unira ensuite la surface avec un linge mouillé, & l'on pourra écrire dessus au bout de vingt jours ou environ, avec une aiguille de laiton dont la pointe soit arrondie.

CORBEAUX. *Maniere amusante d'attraper les corbeaux. Comme les corbeaux mangent les grains dans la campagne, & qu'ils y font bien des ravages, c'est toujours une chose utile que de chercher à les détruire. Voici pour cela une méthode sûre & en même temps amusante.* Prenez une livre de viande, découpez-la en plusieurs morceaux, à peu près de la grosseur d'une noix; faites provision d'une main de papier ou plus, & d'un petit pot rempli de glu; ensuite transportez-vous dans un endroit où vous savez qu'il se rassem-

ble beaucoup de corbeaux ; pour lors, faites autant de cornets que vous avez de morceaux de viande, employez à chaque cornet une feuille de papier ; & pour agir plus prudemment, faites-y un point d'aiguille en haut & en bas : pour lors, mettez-y un de vos morceaux, & frottez de glu l'entrée du cornet en dedans ; placez tous vos cornets de distance en distance, & retirez-vous à l'écart : bientôt les corbeaux, friands de cette viande fraîche, se jetteront dessus avec toute l'avidité possible ; & fourrant leur tête jusqu'au fond du cornet pour atteindre à leur proie, qui est trop enfoncée, s'engluëront les plumes à l'entrée du cornet, & ne pourront plus retirer leur tête : alors, sans plus songer à leur proie, & se trouvant aveuglés, ils prendront leur vol, & s'éleveront dans l'air tant qu'ils pourront jusqu'à perte de vue, mais toujours perpendiculairement. Ne croyez pas pour cela les avoir perdus de vue, car vous les verrez peu de temps après, c'est-à-dire, quand les forces leur manqueront, retomber directement au même endroit où ils auront pris leur volée ; pour lors, il vous sera bien facile de vous en saisir, ou de les assommer en leur donnant à chacun un bon coup de bâton sur la tête ; on en peut expé-

dier ainſi facilement tant qu'on veut. C'eſt un vrai plaiſir de voir dans la même minute, dix, douze, & quelquefois plus, de ces corbeaux prendre leur volée tout à la fois, & retomber enſuite les uns après les autres, ſelon que les forces leur manquent plutôt ou plus tard aux uns qu'aux autres. On en prend quelquefois juſqu'à ſoixante dans une matinée, une livre de viande ſuffit pour cela; car, au moyen de ce que le cornet eſt haut, ils ne peuvent pas atteindre au morceau qui eſt au fond : d'ailleurs, ils ſont ſi étourdis de ſe voir pris de la ſorte, qu'ils ne ſongent plus à leur proie, qui peut ſervir à en attraper d'autres.

GEAY. *Chaſſe du geay, ou moyen facile & amuſant de prendre les geays. On ſait combien les merles, les pies & les geays ſont difficiles à joindre pour pouvoir les tirer, à cauſe de la fineſſe de leur ouïe & de leur odorat. Voici néanmoins un moyen de faire cette chaſſe avec ſuccès.* Ayez un geay privé, & le portez dans une cage couverte vers une futaie ou autre bois où vous ſoupçonnerez qu'il y aura des geays : avancez cent ou deux cents pas dans le bois, & choiſiſſez un lieu un peu découvert; alors prenez votre oiſeau, renverſez-le contre terre ſur le dos, & avec deux

petites fourches dont vous vous ſerez muni, contenez-le ſur le terrein en engageant ſes deux ailes ſous ces fourches, que vous planterez ſi avant en terre, que, malgré tous ſes efforts, il ne puiſſe ſe mettre en liberté : il faut obſerver de ne point bleſſer l'oiſeau, afin qu'il vous ſerve pluſieurs fois. Votre geay étant ainſi placé, retirez-vous dans le bois ; poſtez-vous de façon que, ſans être trop en vue, vous puiſſiez avoir le plaiſir de voir tout ce qui ſe paſſera. Aux cris que pouſſera le geay en ſe débattant, tous ceux qui ſeront à demi-lieue à la ronde ne manqueront pas d'accourir d'arbre en arbre juſqu'au lieu où ils verront leur camarade ſi mal à ſon aiſe : ils voleront auſſi-tôt à terre, tourneront & ſauteront autour de lui, & s'en approcheront ſans aucune défiance : celui-ci, qui aura la tête & les pattes libres, déſeſpéré de ſe voir le ſeul malheureux de ſa troupe, ne manquera pas de ſaiſir celui d'entr'eux qui paſſera trop près de lui, & certainement ne le lâchera plus. Les cris que jettera le nouveau priſonnier, vous avertiront que votre geay a fait ſon coup : vous ſortirez du lieu où vous vous êtes caché, & vous irez prendre votre proie ; tous les geays s'envoleront auſſi-tôt, mais ſoyez aſſuré

qu'ils n'iront pas loin : retournez dans votre embuscade, vous les verrez bientôt revenir, & votre geay en attrapera un second ; ainsi vous pourrez en avoir plusieurs de suite, & votre geay, en le ménageant, pourra vous servir plusieurs chasses.

Comme dans une de ces chasses il a été pris un merle, on a lieu de croire que la même ruse sert pour les merles & les pies : c'est ce qu'il est facile d'éprouver.

SUPPLÉMENT

De quelques autres secrets que l'on n'a découverts que lorsque cet ouvrage a été sur la fin de l'impression.

BOUTONS AU VISAGE. (*Onguent pour les*) Prenez une once de mercure, deux onces d'eau forte qu'il faut mettre dans une fiole pendant 24 heures ; mettez ensuite la fiole entre des cendres chaudes : il l'y faut laisser jusqu'à ce que le mercure & l'eau-forte aient pris une couleur jaune & rouge ; ensuite pilez le tout avec une pincée de litarge, qu'il faut ensuite mêler avec trois fois plus pesant de beurre.

CHEVAUX. *Remede pour guérir toutes les tranchées des chevaux, de quelque espece qu'elles soient.* Il faut faire bouillir une pinte de lait, dans laquelle on jette plein un grand dé à coudre de savatte brûlée & pulvérisée ; on fait avaler le tout au cheval par le moyen du cornet ; on le couvre bien, on lui fait une bonne litiere, & on lui donne assez d'espace pour qu'il s'étende à son aise. Le cheval éprouve aussi-tôt une forte crise qui lui refroidit les membres, mais qui ne doit pas effrayer ; deux heures après, il revient dans son état naturel : on peut alors lui donner à manger, & le faire même travailler. On assure que ce remede a pour garant vingt ans d'épreuves, qui ont toujours réussi.

FIEVRE. (*Remede contre la*) Prenez cinq gros de quinquina, demi-once de syrop de capillaire, demi-once de miel de Narbonne ; mêlez le tout ensemble, faites trois bols d'égale pesanteur, & prenez-en un trois jours consécutifs aux atteintes de la fievre, ensuite un verre de vin blanc à chaque fois.

MAL DE DENTS. *Moyen de le guérir par le seul attouchement.* Prenez deux taupes vivantes, tenez-les dans chaque main en les pressant un peu sans les étouffer, jusqu'à ce que la chaleur ou la seule contrainte qu'elles souffrent les

ait fait mourir, ce qui arrive au bout de cinq heures, pendant lesquelles on ne doit point lâcher prise. Les taupes étant mortes, on les met dans un pot de terre neuf & non verniſſé, qu'on lutte bien, avec une quantité d'eau ſuffiſante pour décompoſer exactement ces animaux par l'ébullition. Il faut un feu doux, que l'on entretient avec des cendres chaudes, & laiſſer mitonner le pot à petits bouillons pendant vingt-quatre heures : après ce temps, toute la ſubſtance des taupes eſt réduite en une eſpece de pâte, au-deſſus de laquelle ſurnage une graiſſe ou huile animale dans laquelle eſt toute la vertu. On s'en frotte à diverſes repriſes la paume des mains & les extrêmités des doigts; on en imbibe, aux mêmes endroits, l'intérieur de deux gants de peau que l'on garde dans ſes mains pendant un ou deux jours, ſur-tout dans le temps du ſommeil; ainſi les mains ſont impregnées des vertus du remede, qui s'y conſervent pluſieurs mois ſans altération. Auſſi-tôt que l'on s'apperçoit que la vertu s'affoiblit, on en frotte de nouveau ſes doigts & ſes gants, & quand la proviſion eſt finie, on recommence; mais comme les frottements journaliers & les lotions indiſpenſables des mains doivent avoir bien-

tôt effacé les impressions de cette huile, il sembleroit plus court & plus efficace de porter tout d'un coup sur les dents ou sur les gencives malades, avec un petit pinceau, quelques gouttes de cette huile. C'est une expérience qu'on pourroit tenter sans inconvénient.

AUTRE. *Servez-vous de l'huile de papier qui se fait ainsi.* Prenez une feuille de papier blanc, tournez-la en cornet, en sorte qu'il y ait à l'extrêmité un petit trou, puis mettez le feu au papier que vous tenez à l'extrêmité avec des pinces; présentez au papier une cuiller propre pour recevoir l'huile qui en sortira: il faut réitérer plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour imbiber un morceau de coton que vous poserez sur la dent.

VUE. *Moyen nouvellement découvert de recouvrer la vue perdue par accident.* C'est d'exprimer dans les yeux la liqueur du fiel du poisson appellé barbeau. L'expérience en a été faite à Paris l'année passée 1767, sur une femme dont les yeux étoient depuis six mois affligés d'ulceres & couverts d'une taye qui la rendoient totalement aveugle: ainsi, pour avoir un remede contre cet accident, on doit se procurer le fiel de plusieurs poissons, en exprimer la liqueur dans une fiole, & en faire en-

trer avec le bout d'une plume dans les yeux, ce qu'on a pratiqué à l'égard de la femme dont nous venons de parler. Cette liqueur lui causa d'abord une douleur très-vive qui dura plus d'une demi-heure, mais qui se dissipa peu à peu, & ses yeux rendirent beaucoup d'eau. Le lendemain, la femme affligée commença à voir d'un œil : on lui remit, le soir, de cette même liqueur; le blanc des yeux, qui étoit rouge, reprit insensiblement sa couleur, & la vue se trouva fortifiée; on en remit une troisieme fois, & cette derniere application lui fit recouvrer entiérement la vue.

Remedes qui ont été trouvés souverains dans différentes maladies, regardées jusqu'aujourd'hui comme incurables, & dont le long usage a guéri radicalement les personnes qui en étoient affectées.

MALADIE NÉPHRÉTIQUE, *ou rétention d'urine.* Le raisin d'Oms, plante très-commune en Espagne, & qu'on nomme *Busserole* en France, où il s'en trouve aussi, est un médicament d'autant plus utile, qu'il est simple dans son usage. Il consiste dans les poudres de la feuille seulement, ou dans la décoction de cette même feuille en forme

de thé. Le fruit de cette même plante, ainſi que la racine, en ſont également bons. On prend du fruit en poudre depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, ou une demi-dragme : la racine en décoction ſe donne depuis une demi-dragme juſqu'à une & deux dragmes ; les feuilles en décoction & en infuſion, depuis une demi-poignée juſqu'à une poignée, ou une poignée & demie ; les mêmes en poudre, depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, & depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme ; mais d'après différentes expériences, la doſe eſt de deux dragmes de feuilles dans une livre d'eau : c'eſt d'ailleurs à l'uſage à régler la quantité qu'il en faudra prendre pour qu'elle produiſe les effets qu'on attend.

Dans le paroxiſme, il faut en faire uſage trois ou quatre fois le jour dans un grand verre de décoction. Si quelque perſonne délicate la trouve plus agréable avec un peu de ſucre, on ne penſe pas que cela lui ôte de ſa qualité. On continuera ce régime pendant pluſieurs ſemaines, & même pluſieurs mois ; mais lorſque les douleurs ſeront entiérement diſſipées, ce ſera aſſez d'une doſe par jour : il eſt plus ſûr de la prendre dans la matinée à jeûn, en mettant une ou deux heures d'intervalle juſ-

qu'au déjeûner. Ce remede n'exige point un régime auſtere, n'étant contraire à aucun aliment ; il eſt cependant eſſentiel de ne jamais faire aucun excès pendant ſon uſage.

On pourroit voir, ſi l'on veut, une diſſertation ſur cette maladie, traduite de l'Eſpagnol, dans laquelle les propriétés de cette plante, ainſi que les différentes expériences qui en ont été faites, ſe trouvent agréablement écrites : elle eſt imprimée à Strasbourg, & ſe vend à Paris chez Durand, rue Saint Jacques.

MALADIES DE LA PEAU. *Galle, Lepre, Dartres, &c.* La ſcabieuſe, ſur-tout celle qui vient dans les terres argilleuſes, eſt une plante dont l'expérience ne laiſſe aujourd'hui aucun doute ſur ſes propriétés pour la guériſon radicale de ces maladies. L'uſage conſtant tous les jours, à jeûn, de deux taſſes de thé en infuſion, eſt immanquable ; mais on a vu des perſonnes ne ſe ſentir de l'efficacité de ce remede, qu'après plus de ſix mois de ſon uſage. Il faut donc prendre deux pincées de racine de ſcabieuſe, la faire bouillir pendant une demi-heure dans une chopine d'eau de riviere, & en boire après l'avoir laiſſé infuſer pendant un quart-d'heure. On a vu des perſonnes affectées de ces

cruelles maladies depuis plus de vingt années, en guérir ſans retour, après un long uſage de ce remede.

HEMORRHOÏDES. La petite chélidoine eſt ſans contredit la plante qui convient le mieux à cette incommodité déſagréable; mais on n'en peut faire uſage que depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Mai. Il faut en prendre une pincée, & la mettre dans une chopine d'eau qu'on laiſſe infuſer comme du thé ſans la laiſſer bouillir: il faut en prendre deux verres le matin. En faiſant uſage de cette plante pendant un mois ſeulement, on voit diſparoître cette infirmité ſans retour.

CANCERS, ULCERES. *Remede éprouvé contre ce mal.* Prenez des carrottes récentes, ratiſſez-les, rapez-les, exprimez-en le ſuc en preſſant avec la main ſeulement; faites chauffer le marc ſur une aſſiette ou dans un poëlon de terre, & l'appliquez bien épais ſur l'ulcere en forme de cataplaſme. S'il y a des enfoncements & des clapiers, il faut les en remplir de façon que la ſubſtance des carrottes touche les chairs dans tous leurs points. On couvre le tout d'une ſerviette bien ſeche & même un peu chaude: on renouvelle ce panſement deux fois en vingt-quatre heures; cha-

que fois on enleve le vieux cataplasme : on lave & nettoie l'ulcere avec un pinceau de charpie trempé dans une décoction chaude de ciguë : *Cituta major fœtida.* L'effet de ce remede est de calmer les douleurs, & de dissiper en peu de jours l'odeur que rendent les cancers ; la suppuration diminue, & la plaie ne rend plus qu'une matiere louable : à la longue, les bords durs & calleux de l'ulcere se ramollissent, la tumeur diminue & disparoît peu à peu ; enfin les chairs se régénerent, la cicatrice se forme & l'ulcere est guéri. La guérison est lente, mais sure : on pourroit la hâter, si pendant l'usage des carrottes à l'extérieur, on faisoit prendre au malade en petites doses l'extrait de l'espece de ciguë nommé *Bella-Dona* ou le quinquina, & tel autre altérant indiqué par la constitution du malade ou le caractere de la maladie. On peut se contenter de faire manger au malade des carrottes cuites au lait. Ce remede a été publié par M. Sulister, Médecin de M. le Duc de Saxe-Gotha, demeurant à Gotha dans la Thuringe.

FIN.